MEGAKEUZE
Nederlands winkelplatform

Over Megakeuze

Megakeuze is opgericht in 2010 en is een vergelijkingswebsite op het gebied van consumentenelektronica. Elk product is professioneel gereviewd en beschikt over vele specificaties en duidelijke afbeeldingen. Zo kunt u alle informatie inwinnen die u nodig heeft om over te gaan tot een goede aankoop.

Megakeuze Sitemap

- Home
- Beeld en Geluid
- Computer en Telefonie
- Huishoudelijk
- Keukenapparatuur
- Verzorging

Bedankt voor het downloaden van deze handleiding.

Deze handleiding heeft u gedownload van Megakeuze.nl. Zoekt u meer informatie over het desbetreffende product, bekijk dan hiernaast de sitemap van www.megakeuze.nl.

Deze handleiding is geen eigendom van Megakeuze en is daarom niet verantwoordelijk voor de inhoud.

NL Gebruiksaanwijzing 2
EN User manual 12
FR Notice d'utilisation 21
DE Benutzerinformation 31
PT Manual de instruções 41
ES Manual de instrucciones 51

USER MANUAL

Inbouwoven
Built-in oven
Four encastrable
Elektro-Einbaubackofen
Forno encastrável
Horno empotrado

ZANUSSI

Get Living!

ZOB361

Inhoud

Veiligheidsinformatie _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Voor het eerste gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 3
Beschrijving van het product _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 3
Dagelijks gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 4
Nuttige aanwijzingen en tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Bereidingstabel _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Onderhoud en reiniging _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Problemen oplossen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 9
Montage _ 9
Aansluiting aan het elektriciteitsnet _ _ _ _ _ _ _ _ 10
Milieubescherming _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 10

Wijzigingen voorbehouden

Veiligheidsinformatie

Lees voor uw eigen veiligheid en een correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Correct gebruik

- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkoppervlak of een vlak om iets op te bergen.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic folie, plastic, aluminium) in of in de buurt van het apparaat.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van het apparaat Laat de contacten niet in aanraking komen met of onder de hete ovendeur komen.
- Bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in de oven nadat u klaar bent met de bereiding, omdat het vocht het email kan beschadigen of in de inbouwmeubels kan dringen.
- Voer niet eigenhandig reparaties uit om letsel en schade aan het apparaat te voorkomen. Neem altijd contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken, waardoor het glas zou kunnen breken.

Opmerking over de emaillaag
Kleurveranderingen van de emaillaag van de oven als gevolg van het gebruik zijn niet van invloed op de deugdelijkheid van het apparaat. Dit zijn derhalve geen gebreken in de zin van het recht op garantie.

Veiligheid van kinderen

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het werkt. Toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens gebruik. Er kunnen brandwonden ontstaan.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit onder toezicht gebeurt van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of tenzij zij van een dergelijke persoon instructie hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.
- De binnenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan. Er kunnen brandwonden ontstaan.
- Ga altijd achteruit als u de ovendeur tijdens de bereiding of op het eind van de bereiding opent, zodat eventuele stoom of hitte kan ontsnappen.

Installatie

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport. Sluit een beschadigd apparaat niet aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.

- Dit apparaat mag alleen gerepareerd worden door een erkende servicemonteur. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- Verander de specificaties van dit product niet en wijzig het niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.

⚠ **Waarschuwing!** Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

Voor het eerste gebruik

ⓘ Verwijder al het verpakkingsmateriaal binnenin en aan de buitenkant van de oven, voordat u de oven in gebruik neemt. Verwijder het typeplaatje niet.

⚠ **Let op!** Pak, om de deur te openen, altijd de handgreep in het midden vast.

Eerste reiniging

- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik

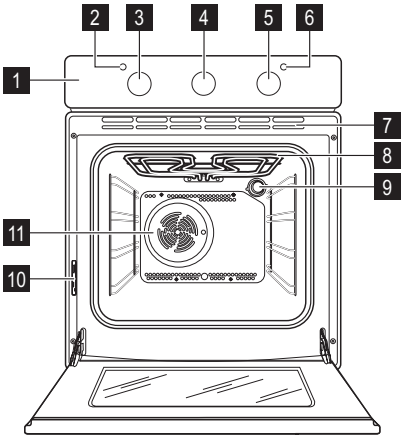
⚠ **Let op!** Gebruik geen schuurmiddelen! De oppervlakken zouden beschadigd kunnen worden. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Voorverwarmen

Stel een ovenfunctie en een maximumtemperatuur in en laat de oven 45 minuten werken om eventuele restanten van het oppervlak weg te branden. De accessoires kunnen heter worden dan bij normaal gebruik. Tijdens deze periode kunt u een bepaalde geur ruiken. Dit is normaal. Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is.

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Temperatuurlampje
3 Temperatuurknop
4 Programmeerknop voor bereidingstijd
5 Functieknop van de oven
6 Stroomindicatie
7 Luchtopeningen voor koelventilator
8 Grill
9 Ovenlampje
10 Typeplaatje
11 Ventilator

Ovenaccessoires

- **Ovenrek**
  Voor servies, bak- en braadvormen.
- **Vlakke bakplaat**
  Voor gebak en koekjes
- **Diepe braadslede**
  Om te bakken en te braden of om vet op te vangen.

De oven in- en uitschakelen

1. Draai de functieknop op een ovenfunctie.
2. Draai de temperatuurknop op een temperatuur.
   Het bedrijfscontrolelampje gaat aan als de oven in werking is.
   Het temperatuurlampje gaan aan terwijl de temperatuur in de oven oploopt.
3. Om de oven uit te schakelen de functieknop en de temperatuurknop op de uitstand zetten.

Programmeerknop voor bereidingstijd

Gebruik deze om uitschakeltijd voor een ovenfunctie in te stellen.

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Draai de programmeerknop voor de bereidingstijd (zie de "Productbeschrijving") zover mogelijk. Draai hem vervolgens terug naar de gewenste tijd.
3. Als de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.

Om de oven op handmatige bediening in te stellen draait u de programmeerknop voor de bereidingstijd op .

Koelventilator

Als het apparaat wordt ingeschakeld, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als u het apparaat uitschakelt, schakelt de koelventilator uit.

Veiligheidsthermostaat

Om te voorkomen dat de oven oververhit raakt (door onjuist gebruik van het apparaat of vanwege defecte onderdelen), heeft de oven een veiligheidsthermostaat die indien nodig de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Toepassing
0	UIT-stand	Het apparaat staat UIT.
	Onderste verwarmingselement	Verwarmt alleen vanaf de onderkant van de oven. Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem.
	Pizza	Het onderste element zorgt ervoor dat de warmte rechtstreeks naar de bodem van pizza's, quiches of taarten wordt gevoerd, terwijl de ventilator ervoor zorgt dat er lucht wordt gecirculeerd om de bovenkant van de pizza of taartvullingen te bereiden.
	Grote grill	Het gehele grillelement wordt ingeschakeld. Voor het grillen van plat voedsel in grotere hoeveelheden. Voor het maken van toast.
	Kleine grill	Voor het grillen van plat voedsel in kleine hoeveelheden op het midden van de rooster. Voor het maken van toast.
	Hetelucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Boven- en onderwarmte	Verwarmt de oven met zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement. Voor bakken en braden op één ovenniveau.

Nuttige aanwijzingen en tips

⚠ **Waarschuwing!** Sluit altijd de deur van de oven tijdens de bereiding, ook bij grillen.

ⓘ Plaats geen bakplaten, potten, etc. op de bodem van de oven om beschadiging van het email te voorkomen.

ⓘ Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires om beschadiging van het email te voorkomen.

- De oven heeft vier inschuifniveaus. Tel de inschuifniveaus vanaf de onderkant van de oven.
- U kunt verschillende gerechten op twee niveaus tegelijk bereiden. Plaats de bakplaten op niveau 1 en 3.
- De oven is voorzien van een speciaal systeem dat voor luchtcirculatie zorgt en de stoom continu recycleert. Met dit systeem kunt u gerechten in een stoomomgeving bereiden en het voedsel zacht van binnen en knapperig van buiten houden. Hierdoor worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deuren condenseren. Dit is normaal. Ga altijd achteruit als u de ovendeur opent tijdens de bereiding. Om condensvorming te voorkomen kunt u de oven het beste 10 minuten voor de bereiding inschakelen.
- Neem vocht af na elk gebruik van het apparaat.

Taarten bakken

- De beste temperatuur voor het bakken van taarten is tussen de 150 °C en 200 °C.
- Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor.
- Doe de ovendeur niet open voordat driekwart van de ingestelde baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijk gebruikt, houd dan één niveau vrij tussen de platen.

Vlees en vis bereiden

- Bereid geen vlees met een gewicht van minder dan 1 kg. Het bereiden van te kleine hoeveelheden maakt het vlees droog.
- Om rood vlees van buiten goed gaar en van binnen sappig te houden, stelt u de temperatuur in tussen de 200 °C-250 °C.
- Voor wit vlees, gevogelte en vis dient u de temperatuur tussen de 150°C-175°C in te stellen.
- Gebruik een lekbak voor zeer vet voedsel, om te voorkomen dat er vlekken op de oven komen die mogelijk permanent zijn.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleesvocht niet wegloopt.
- Giet een beetje water in de lekbak om te veel rookvorming in de oven te voorkomen tijdens roosteren. Om rookcondensatie te voorkomen dient u telkens een beetje water toe te voegen als dit opgedroogd is.

Bereidingstijden

Bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort voedsel, de structuur en het volume.
Houd de werking van de oven in de gaten tijdens de eerste keren dat u het apparaat gebruikt. Op die manier ontdekt u de beste instellingen (warmte-instelling, bereidingstijd etc.) voor uw ovenschalen, recepten en hoeveelheden wanneer u dit apparaat gebruikt.

Bereidingstabel

Gewicht (kg)	Gerecht	Ovenfunctie	Niveau	Oventemperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
1	Varkensvlees / lamsvlees		2	180	100-110
1	Kalfsvlees / Rundvlees		2	190	70-100
1,2	Kip / Konijn		2	200	70-80
1,5	Eend		1	160	120-150

Gewicht (kg)	Gerecht	Ovenfunctie	Niveau	Oventempe-ratuur (°C)	Bereidings-tijd (min.)
3	Gans		1	160	150-200
4	Kalkoen		1	180	210-240
1	Vis		2	190	30-40
1	Gevulde paprika's en tomaten / Gebakken aardappelen		2	190	50-70
	Kant-en-klare taarten		2	160	45-55
1	Hartige taarten		2	160	80-100
	Koekjes		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Wit brood		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Grillen

Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd (minuten)	
	Stuks	g	niveau	Temp. (°C)	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	3	250	12-15	12-14
Biefstuk	4	600	3	250	10-12	6-8
Worstjes	8	/	3	250	12-15	10-12
Varkenskarbonades	4	600	3	250	12-16	12-14
Kip (in twee helften)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabs	4	/	3	250	10-15	10-12
Kippenborst	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Visfilets	4	400	3	250	12-14	10-12
Geroosterd brood	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Pizza

Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

GERECHT	Pizzafunctie		Bereidingstijd (minuten)	OPMERKINGEN
	Niveau	temp.°C		
Pizza , groot	1	200	15~25	op vlakke bakplaat
Pizza, klein	1	200	10~20	op vlakke bakplaat of op ovenplaat
Broodjes	1	200	15~25	op vlakke bakplaat

Onderhoud en reiniging

⚠ **Waarschuwing!** Schakel het apparaat uit voordat u het reinigt. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld.

⚠ **Waarschuwing!** Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is niet toegestaan.

⚠ **Let op!** Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakproducten, scherpe voorwerpen, vlekkenverwijderaars of schuursponsjes.

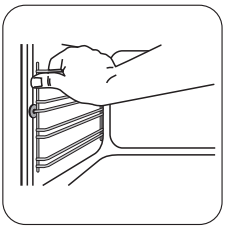
⚠ **Waarschuwing!** Reinig de glazen ovendeur niet met schuurmiddelen of metalen schrapers. Het hittebestendige oppervlak van de binnenruit kan hierdoor beschadigen.

⚠ **Let op!** Volg de aanwijzingen van de ovenfabrikant op als u een ovenspray gebruikt.

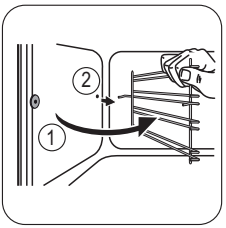
- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor de metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Verontreinigingen laten zich dan het makkelijkst verwijderen en kunnen dan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle oventoebehoren na elk gebruik schoon met een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel en laat ze drogen.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoon gemaakt met een agressieve reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd!

Inschuifrails

Inschuifrails uitnemen



❶ Trek de rails bij de voorkant uit de zijwand.



❷ Trek de rails bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

Installeren van de inschuifrails

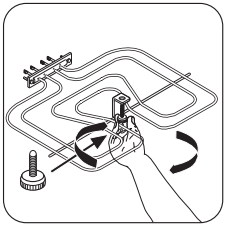
Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

ⓘ De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen!

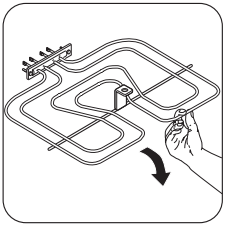
Plafond oven

U kunt het verwarmingselement van het plafond van de oven verwijderen om het plafond makkelijker te kunnen reinigen.

⚠ **Waarschuwing!** Schakel het apparaat uit voordat u het verwarmingselement verwijdert. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Gevaar voor brandwonden!



❶ Draai de schroef van het verwarmingselement los. Gebruik de eerste keer een schroevendraaier.



❷ Trek het verwarmingselement voorzichtig naar beneden.
Het plafond in de oven is klaar om te worden schoongemaakt.

Reinig het plafond van de oven met een zachte doek en een warm sopje en laat het drogen.

Verwarmingselement installeren

1. Installeer het verwarmingselement in omgekeerde volgorde.

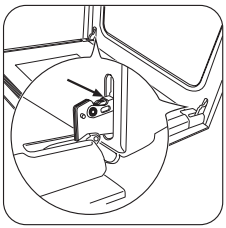
⚠ **Waarschuwing!** Zorg ervoor dat het verwarmingselement op de juiste manier geïnstalleerd is en niet omlaag valt.

De ovendeur reinigen

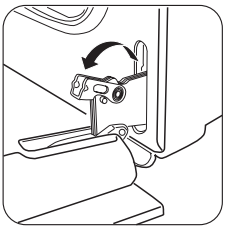
Voordat u de ovendeur reinigt, dient u uit de oven te halen.

⚠ **Waarschuwing!** Zorg ervoor dat de glaspanelen afgekoeld zijn voordat u de glazen deur schoonmaakt. Het glas kan anders barsten.

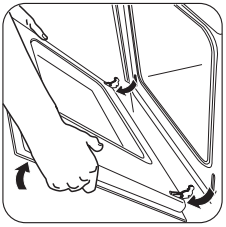
⚠ **Waarschuwing!** Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn of krassen hebben, wordt het glas zwak en kan het breken. Als dit het geval is, moet u de glaspanelen vervangen. Neem voor meer instructies contact op het uw plaatselijke Klantenservice.



❶ Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



❷ Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



❸ Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halverwege). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting. Leg de deur op een stabiele ondergrond, op een zachte doek.

Reinig het glaspaneel met een sopje. Droog het paneel voorzichtig af.
Als u de deur heeft schoongemaakt, plaatst u deze terug in de oven. Volg hiervoor de stappen in omgekeerde volgorde uit.

ⓘ **Apparaten van roestvrij staal of aluminium:**
Reinig de ovendeur alleen met een natte spons. Droog hem af met een zachte doek.
Gebruik geen staalwol, zuren of bijtende materialen, omdat deze het ovenoppervlak kunnen beschadigen. Reinig het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig.

Ovenlampje

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor elektrische schokken!

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast of schakel de stroomonderbreker uit.

ⓘ Leg een doek op de bodem van de oven om het ovenlampje en het afdekglaasje te beschermen.

Het ovenlampje vervangen/afdekglaasje schoonmaken

1. Draai het glazen kapje naar links en verwijder het.
2. Reinig het glazen kapje.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300°C hittebestendig ovenlampje.
4. Plaats het afdekglaasje terug.

Problemen oplossen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm	De oven is niet ingeschakeld	Zet de oven aan (zie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik").
De oven wordt niet warm	De zekering in de zekeringenkast is uitgeschakeld	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer is uitgeschakeld, raadpleeg dan een gekwalificeerd elektricien.
Het ovenlampje brandt niet	Het ovenlampje is stuk	Vervang het ovenlampje
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte	De gerechten hebben te lang in de oven gestaan	Laat gerechten na afloop van de bereiding niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of met de serviceafdeling.

Deze gegevens zijn nodig om u snel en juist te helpen. Deze gegevens staan op het typeplaatje (zie "Productbeschrijving")

- Modelbeschrijving .....
- Productnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.) .....

⚠ **Waarschuwing!** De reparatie aan het apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon.

Belangrijk! Bij foutieve bediening van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode.

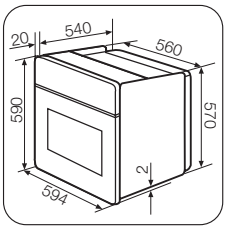
ⓘ **Aanwijzing voor apparaten met metalen voorkant:** Als u de deur opent gedurende of direct na het bakken of braden, kan er het glas beslaan.

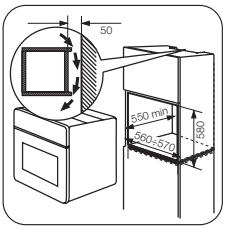
Montage

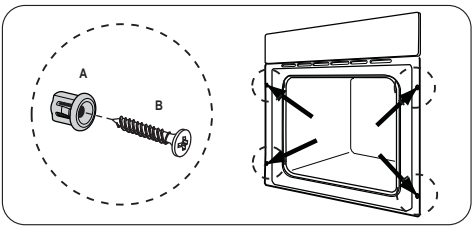
Inbouw

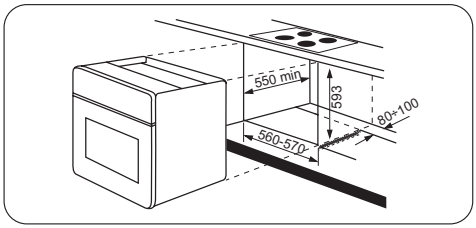
⚠ **Waarschuwing!** Het apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon. Als u geen gekwalificeerd of deskundig persoon contracteert, vervalt de garantie bij het ontstaan van schade.

- Voordat u het inbouwapparaat in het keukenmeubel installeert, dient u te controleren of de afmetingen geschikt zijn.
- Zorg ervoor dat er een antischokbescherming voor de installatie is.
- Volgens de geldende voorschriften moeten alle onderdelen van de antischokbescherming zodanig worden gemonteerd, dat ze niet zonder gereedschap te verwijderen zijn.
- Sommige onderdelen van de oven kunnen onder stroom staan. Bouw het apparaat in in het meubel en zorg ervoor dat er geen vrije ruimtes zijn. Hierdoor worden elektrische schokken voorkomen, omdat u dan niet per ongeluk gevaarlijke onderdelen kunt aanraken.
- Het apparaat kan met de achterkant en één zijde tegen hogere apparaten of wanden aan worden geplaatst. De andere zijde moet tegen meubels met dezelfde hoogte worden geplaatst.
- Inbouwovens en inbouwfornuizen zijn uitgerust met speciale aansluitsystemen. Om veiligheidsredenen mag u alleen apparaten van dezelfde fabrikant combineren.









Aansluiting aan het elektriciteitsnet

⚠ **Waarschuwing!** De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon.

- De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen niet opvolgt.
- Het apparaat moet geaard worden volgens de veiligheidsvoorschriften.
- Zorg ervoor dat het nominale voltage en het type vermogen op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en het vermogen van de stroomvoorziening in uw woning.
- Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer zonder stekker.
- Alle elektrische onderdelen moeten worden geïnstalleerd of worden vervangen door een technicus van de klantenservice of door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokvrij stopcontact.
- Gebruik geen meerwegsstekkers, -aansluitingen en verlengkabels. Er kan brand ontstaan.
- Zorg ervoor dat de hoofdstekker na installatie toegankelijk is.
- Trek niet aan het snoer om het apparaat los te koppelen van de netvoeding. Trek altijd aan de stekker.
- Sluit het apparaat op de netvoeding aan met behulp van een voorziening waarmee het apparaat kan worden losgekoppeld van de alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minimaal 3 mm breed, b.v. een automatische beschermende stroomonderbreker, aardlekschakelaars of een zekering.
- Informatie over het voltage staat op het typeplaatje (zie "Productbeschrijving").

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmaterialen

De materialen die voorzien zijn van het symbool ♺ kunnen gerecycled worden. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Afdanken van het apparaat

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Snijd het netsnoer door en gooi het weg.
3. Verwijder de deurvergrendeling. Hierdoor wordt voorkomen dat kinderen zich kunnen opsluiten in het apparaat. Er bestaat een gevaar voor verstikking.

Contents

Safety information _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 12
Before first use _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 13
Product description _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 13
Daily use _ 14
Helpful hints and tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 14
Cooking tables _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 15
Care and cleaning _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 17
What to do if… _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 18
Installation _ 19
Electrical connection _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 20
Environment concerns _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 20

Subject to change without notice

Safety information

For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

Correct use

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- The appliance is designed exclusively for domestic use.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) in or near the appliance.
- Watch out when connecting electric appliances to sockets nearby. Do not allow connecting leads to come into contact with or to catch beneath the hot oven door.
- Do not keep moist dishes and food in the oven after finishing the cooking as the moist can damage the enamel or get into the units.
- Do not do repairs yourself to prevent injury and damage to the appliance. Always contact your local Service Centre.
- Do not use harsh abrasive or sharp metal scrappers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Note on enamel coating

Changes in the colour of the oven enamel coating as a result of use do not affect the appliance suitability for normal and correct use. They therefore do not constitute a defect in the sense of the warranty law.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation.
- Keep children away from the appliance when it operates. Reachable parts can become very hot during use. There is risk of burns.

General safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The inner side of the appliance becomes very hot during use. Be careful and do not touch any heating elements. There is risk of burns.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.

Installation

- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Only an authorised service engineer can repair this appliance. Use only original spare parts.
- Built-in appliances can only be used after they are built-in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- Do not change the specifications or modify this product. Risk of injury and damage to the appliance.

⚠ **Warning!** Carefully obey the instructions for electrical connections.

Before first use

ⓘ Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the appliance. Do not remove the rating plate.

⚠ **Caution!** To open the oven door, always hold the handle in the centre.

Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

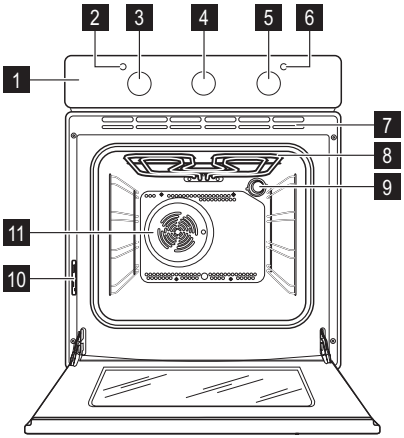
⚠ **Caution!** Do not use abrasive cleaning agents! This can damage the surface. Refer to chapter "Care and Cleaning".

Preheating

Set an oven function and maximum temperature and run an empty oven for 45 minutes, to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become hotter than in normal use. During this period an odour can be emitted. This is normal. Make sure the room is well ventilated.

Product description

General overview



1 Control panel
2 Temperature indicator
3 Temperature control knob
4 End of cooking programmer
5 Oven function control knob
6 Power indicator
7 Air vents for the cooling fan
8 Grill
9 Oven lamp
10 Rating plate
11 Fan

Oven accessories

- **Oven shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Deep roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.

Switching the Oven On and Off

1. Turn the oven functions control knob to an oven function.
2. Turn the temperature control knob to a temperature. The power indicator comes on while the oven is in operation.
   The temperature indicator comes on while the oven temperature increases.
3. To switch off the oven, turn the oven functions control knob and the temperature control knob to the Off position.

End of cooking programmer

Use it to set the switch-off time for an oven function.

1. Set an oven function and the temperature.
2. Turn the End of cooking programmer control knob (refer to "Product description") as far as it goes. After that turn it to required time period value.
3. After the time period is completed, a signal sounds and the oven switches off.

To set the oven on manual operation, turn the End of cooking programmer control knob to .

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan switches on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you switch off the appliance, the cooling fan stops.

Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (due to incorrect use of the appliance or defective components), the oven has a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Oven Functions

Oven function		Application
0	OFF position	The appliance is OFF.
	Bottom heating element	Heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases.
	Pizza	The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.
	Full grill	The full grill element is on. To grill flat food items in large quantities. To make toasts.
	Inner grill	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toasts.
	Fan cooking	To roast or roast and bake the food that requires the same cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transference.
	Conventional cooking	Heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level.

Helpful hints and tips

Warning! Always close the oven door when you cook, even while grilling.

Do not put baking trays, pots, etc. on the oven floor to prevent damage to the oven enamel.

Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the oven enamel.

- The oven has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the oven floor.
- You can cook different dishes on two levels at the same time. Place the shelves on level 1 and 3.
- The oven is supplied with a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. This system allows to cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It reduces the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back form the appliance when you open the oven door while cooking. To reduce condensation, run the oven for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.

Baking cakes

- The best temperature for baking cakes is between 150 °C and 200 °C.
- Preheat the oven for approximately 10 minutes before baking.
- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one level empty between them.

Cooking meat and fish

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.
- To keep the red meat well cooked outside and juicy inside set the temperature between 200 °C-250 °C.
- For white meat, poultry and fish set the temperature between 150°C-175°C.
- Use a dripping pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the dripping pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.
Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Cooking tables

Weight (kg)	Food	Oven Function	Level	Oven temperature (°C)	Cooking Time (min)
1	Pork / lamb		2	180	100-110
1	Veal / Beaf		2	190	70-100
1,2	Chicken/Rabbit		2	200	70-80
1,5	Duck		1	160	120-150
3	Goose		1	160	150-200
4	Turkey		1	180	210-240
1	Fish		2	190	30-40
1	Stuffed Pepperoni Tomatos/Roasted Potatos		2	190	50-70
	Instant cakes		2	160	45-55

Weight (kg)	Food	Oven Function	Level	Oven temperature (°C)	Cooking Time (min)
1	Pies		2	160	80-100
	Biscuits		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	White Bread		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Beef steaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Sausages	8	/	3	250	12-15	10-12
Pork chops	4	600	3	250	12-16	12-14
Chicken (cut in 2)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabs	4	/	3	250	10-15	10-12
Breast of chicken	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fish Fillet	4	400	3	250	12-14	10-12
Toasted sandwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Pizza

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Pizza Function		Cooking time in minutes	NOTES
	Level	temp.°C		
Pizza , large	1	200	15~25	on flat baking tray
Pizza , small	1	200	10~20	on flat baking tray or on oven shelf
Bread rolls	1	200	15~25	on flat baking tray

⚠ **Warning!** Before you clean the appliance, switch it off. Make sure that the appliance is cold.

⚠ **Warning!** Do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

⚠ **Caution!** Do not use corrosive or scouring cleaning agents, sharp objects, stain removers or abrasive sponges.

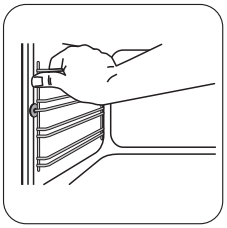
⚠ **Warning!** Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can damage.

⚠ **Caution!** If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer.

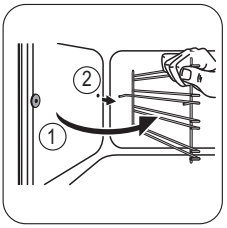
- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

Shelf Support Rails

Removing the shelf support rails



❶ Pull the front of the shelf support rail away from the side wall.



❷ Pull the rear shelf support rail away from the side wall and remove it.

Installing the shelf support rails

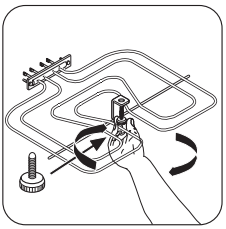
Install the shelf support rails in opposite sequence.

ⓘ The rounded ends of the shelf support rails must point to the front!

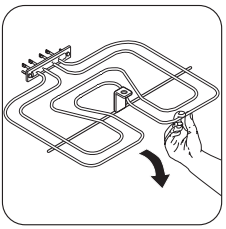
Oven ceiling

You can remove the heating element on the oven ceiling to clean the oven ceiling easily.

⚠ **Warning!** Before you remove the heating element switch off the appliance. Make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns!



❶ Unscrew the screw which holds the heating element. For the first time, use a screwdriver.



❷ Carefully pull the heating element downwards. The oven ceiling is ready to clean.

Clean the oven ceiling with a soft cloth with warm water and cleaning agent and let it dry.

Installing the heating element

1. Install the heating element in opposite sequence.

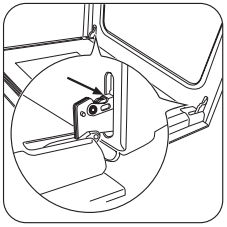
⚠ **Warning!** Make sure that the heating element is correctly installed and it does not fall down.

Cleaning the oven door

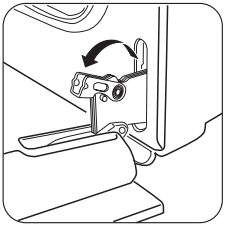
Before you clean the oven door, remove it from the oven.

⚠ **Warning!** Make sure that the glass panels are cool, before you clean the glass door. There is risk that the glass breaks.

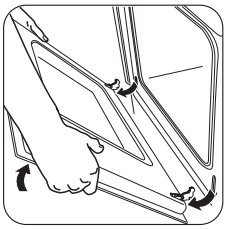
⚠ **Warning!** When the door glass panels are damaged or have scratches, the glass becomes weak and can break. To prevent this you must replace them. For more instructions, speak with your local Service Centre.



❶ Open the door fully and hold the two door hinges.



❷ Lift and turn the levers on the two hinges.



❸ Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove it from its seat. Place the door on a stable surface protected by a soft cloth.

Clean the glass panel with water and soap. Dry it carefully.

When the cleaning procedure is completed, insert the oven door. To do so, do the steps in reverse.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Oven lamp

Warning! There is a danger of electrical shock!

Before you change the oven lamp:

- Switch off the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or switch off the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven for protection of the oven light and glass cover.

Replacing the oven light bulb/cleaning the glass cover

1. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with applicable 300°C heat-resistant oven light bulb.
4. Install the glass cover.

What to do if…

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up	The oven is not switched on	Switch on the oven (refer to chapter "Daily use").
The oven does not heat up	The fuse in the fuse box is released	Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
The oven lamp does not operate	The oven lamp is defective	Replace the oven lamp
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	You left the dish in the oven for too long	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends

If you can not find a solution to the problem, speak to your dealer or the Service Force Centre.

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the rating plate (refer to "Product description")

- Model description .....

- Product number (PNC) .....
- Serial number (S.N.) .....

⚠ **Warning!** Let a qualified electrician or competent person do repairs to the appliance.

Important! If you do not operate the appliance correctly, the visit from the Service Force Centre or dealer will not be free of charge, even during the warranty period.

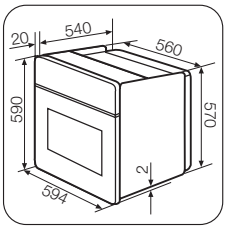
ⓘ **Hints for appliances with metal fronts:**
If you open the door during or immediately after the baking or roasting procedure, steam can show on the glass.

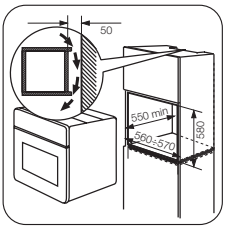
Installation

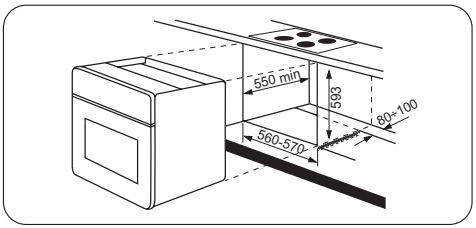
Building In

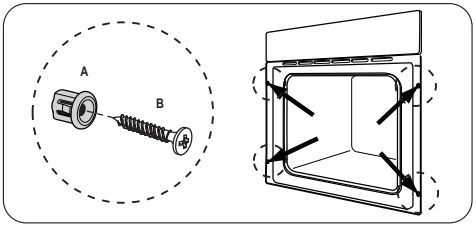
⚠ **Warning!** Only a qualified and competent person must do the installation of the appliance. If you do not contact qualified or competent person, the guarantee becomes invalid if there is damage.

- Before you install the built-in appliance to the kitchen cabinet make sure that the recess dimensions are suitable.
- Make sure that there is anti-shock protection for the installation.
- According to the regulations of force, all parts which ensure the anti-shock protection must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Some parts of the oven carry current. Close the appliance with furniture and make sure there are no free spaces. It prevents electric shock because you cannot accidentally touch dangerous parts.
- The appliance can be placed with its back and one side close to the higher appliances or walls. The other side must be placed to the furniture with the same height.
- Built-in ovens and built-in cooking surfaces are fitted with special connection systems. For safety reasons, you must only combine appliances from the same manufacturer.









Electrical connection

⚠ **Warning!** Only a qualified and competent person must do the electrical installation.

- The manufacturer is not responsible if you do not follow these safety precautions.
- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable without plug.
- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Centre technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is a risk of fire.
- Make sure that the mains plug is accessible after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Connect the appliance to the mains using a device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.
- Information on the voltage is given on the rating plate (refer to "Product description").

Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging materials

The materials with the symbol ♺ are recyclable. Dispose the packaging in a suitable collection containers to recycle it.

Disposal of the appliance

1. Disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Cut off the mains cable and discard it.
3. Discard the door catch. This prevents the children to close themselves inside the appliance. There is risk of suffocation.

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 21
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 22
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23
Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23
Conseils utiles _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 24
Tableaux de cuisson _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 25
Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 26
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ _ 28
Installation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 29
Branchement électrique _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 30
En matière de protection de l'environnement _ _ _ 30

Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Utilisation

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre appareil. Les câbles ne doivent pas être en contact avec la porte du four chaud ou être coincés dessous.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail du four.
- Vous ne devez pas réparer vous-même l'appareil. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages (corporel ou matériel). Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après-vente qualifié.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four sous peine de rayer la vitre de la porte du four et de la briser.

Remarque sur l'émail

L'usage du four peut provoquer des modifications de couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes en cours d'utilisation. Risque de brûlure.

Avertissements importants

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Pendant l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient très chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Risque de brûlure.

- Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.

Installation

- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente des pièces de rechange certifiées constructeur.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et des plans de travail homologués et adaptés.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

⚠ **Avertissement** Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Avant la première utilisation

ⓘ Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

⚠ **Attention** Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

Premier nettoyage

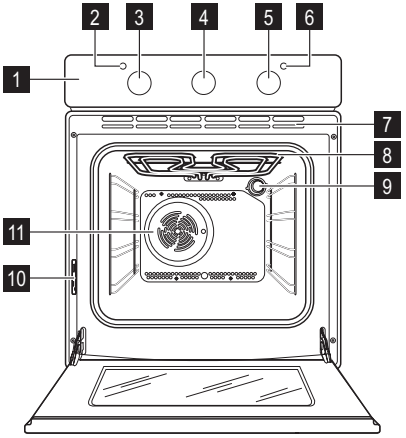
- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

⚠ **Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface.
Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Préchauffage

Sélectionnez une fonction quelconque et faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ à la température maximum, pour brûler les éventuels résidus de fabrication à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est normal. L'odeur est émise par les résidus de fabrication. Veillez à bien aérer la pièce.

Description de l'appareil



1 Bandeau de commande
2 Voyant du thermostat
3 Commande de thermostat
4 Programmateur de fin de cuisson
5 Sélecteur de fonctions du four
6 Voyant Marche
7 Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
8 Gril
9 Éclairage du four
10 Plaque signalétique
11 Ventilateur

Accessoires du four

- **Grille du four**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages**
  Pour gâteaux et biscuits.
- **Lèchefrite**
  Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

Utilisation quotidienne

Mise en fonctionnement/à l'arrêt du four

1. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée.
   Le voyant Marche s'allume lorsque le four est en fonctionnement.
   Le voyant du thermostat s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour mettre à l'arrêt le four, tournez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat sur la position arrêt.

Programmateur de fin de cuisson

Pour régler l'heure de fin de cuisson d'une fonction.

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Tournez la manette du programmateur de fin de cuisson ((reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil") jusqu'à la position maximum. Puis tournez-la jusqu'à la durée souhaitée.
3. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.

Pour mettre le four en mode manuel, tournez la manette du programmateur de fin de cuisson sur .

Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement s'arrête.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

Fonctions du four

Fonction du four		Application
0	Position Arrêt	L'appareil est à l'arrêt.
	Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.
	Pizza	La résistance inférieure dirige la chaleur directement sur le fond des pizzas, quiches ou tourtes, tandis que le ventilateur fait circuler l'air pour cuire la garniture des pizzas ou des tourtes.
	Gril complet	Le gril complet est activé. Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire des toasts.
	Gril intérieur	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts.
	Multichaleur tournante	Pour cuire ou rôtir plusieurs préparations simultanément, sur différents niveaux, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Cuisson traditionnelle	La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.

Conseils utiles

⚠ **Avertissement** Fermez toujours la porte du four pendant la cuisson, même en utilisant le gril.

ⓘ Ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

ⓘ Faites attention à ne pas endommager l'émail du four lorsque vous enlevez ou installez des accessoires.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas.
- Différents plats peuvent reposer sur deux gradins en même temps. Placez une grille au gradin 1 et une au gradin 3.
- Le four est doté d'un système spécial qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum.
- De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se déposer sur les parois du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four. Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
- Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.

- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.
Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Tableaux de cuisson

Poids (kg)	Mets	Fonction du four	Gradin	Température du four (°C)	Temps de cuisson (min)
1	Porc / agneau		2	180	100-110
1	Veau / Bœuf		2	190	70-100
1,2	Poulet / lapin		2	200	70-80
1,5	Canard		1	160	120-150
3	Oie		1	160	150-200
4	Dinde		1	180	210-240
1	Poisson		2	190	30-40
1	Poivrons farcis Tomates/ Pommes de terre rôties		2	190	50-70
	Gâteaux prêt à cuire		2	160	45-55
1	Tartes		2	160	80-100
	Petits biscuits		3	140	25-35
2	Lasagnes		2	180	45-60
1	Pain blanc		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Cuisson au gril

Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	Gradin	Temp. (°C)	1er côté	2e côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftecks	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12
Blanc de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Pizza

Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

Type de plat	Cuisson Pizza		Temps de cuisson en minutes	Remarques
	Gradin	temp.°C		
Pizza, grande	1	200	15~25	sur le plateau multi-usages
Pizza, petite	1	200	10~20	sur le plateau multi-usages ou la grille du four
Petits pains	1	200	15~25	sur le plateau multi-usages

Entretien et nettoyage

Avertissement Mettez l'appareil à l'arrêt avant de procéder à son nettoyage. Vérifiez que l'appareil est froid.

Avertissement Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.

Attention N'utilisez pas de produit corrosif ou abrasif, d'objets pointus, de détachants ou de tampons à récurer.

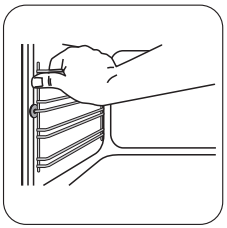
Avertissement N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. Vous risquez d'endommager la surface du verre.

Attention Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit.

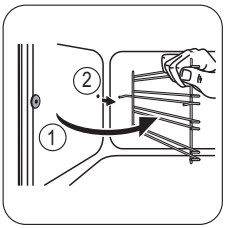
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionné d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Glissières

Retrait des glissières



❶ Écartez l'avant de la glissière de la paroi latérale.



❷ Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

Remontage des glissières

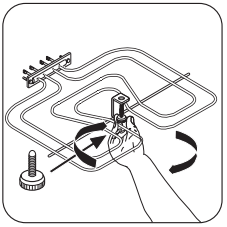
Pour remonter les glissières, procédez dans le sens inverse du retrait.

ⓘ Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !

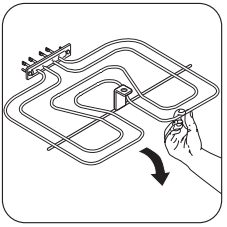
Paroi supérieure du four

Vous pouvez enlever l'élément chauffant afin de nettoyer plus facilement la voûte du four.

⚠ **Avertissement** Avant d'enlever l'élément chauffant, mettez l'appareil à l'arrêt. Vérifiez que l'appareil est froid. Ceci présente un risque de brûlure.



❶ Dévissez la vis qui maintient l'élément chauffant. La première fois, utilisez un tournevis.



❷ Tirez avec précaution l'élément chauffant vers le bas.
Vous pouvez maintenant nettoyer la paroi supérieure du four en toute simplicité.

Nettoyez la voute du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et laissez sécher.

Installation de l'élément chauffant

1. Pour remettre l'élément chauffant en place, inversez la procédure.

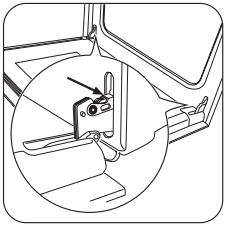
⚠ **Avertissement** Assurez-vous que l'élément chauffant est correctement installé et ne puisse pas tomber.

Nettoyage de la porte du four

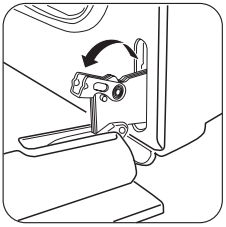
Avant de nettoyer la porte du four, nous vous conseillons d'extraire celle-ci du four.

⚠ **Avertissement** Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.

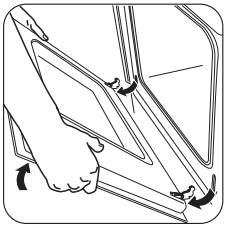
⚠ **Avertissement** Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.



❶ Ouvrez complètement la porte.



❷ Relevez complètement le levier de serrage aux deux charnières de la porte.



❸ Fermez la porte du four jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (à moitié). Retirez délicatement la porte du four en dehors de son logement. Déposez-la sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

Lavez la vitre avec de l'eau savonneuse Séchez-la soigneusement.

Une fois le nettoyage terminé, replacez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :
Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide seulement. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.
N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces précautions.

Eclairage du four

Avertissement Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four :

- Mettez à l'arrêt le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

Remplacement de l'ampoule du four/Nettoyage du cache en verre

1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à la chaleur jusqu'à 300 °C.
4. Remettez le cache en verre en place.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Mettez le four en fonctionnement (reportez-vous au chapitre "Utilisation").
Le four ne chauffe pas	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte à plusieurs reprises, contactez un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'ampoule du four

Anomalie	Cause possible	Solution
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four	Le plat est resté trop longtemps au four	Une fois le processus de cuisson terminé, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou au Service Après-vente.

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée : Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située sur l'appareil (reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil")

- Désignation du modèle...
- Référence produit (PNC)...
- Numéro de série (S-No.)

⚠ **Avertissement** Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés.

Important En cas d'utilisation non conforme de l'appareil, le recours au technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur sera facturé même si l'appareil est encore sous garantie.

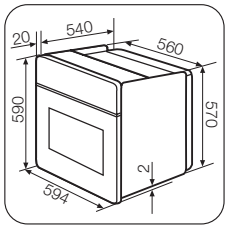
Remarque concernant les appareils avec une façade en métal :
La porte froide de l'appareil peut provoquer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

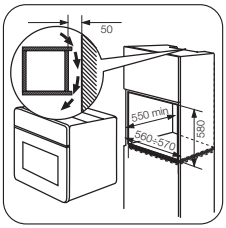
Installation

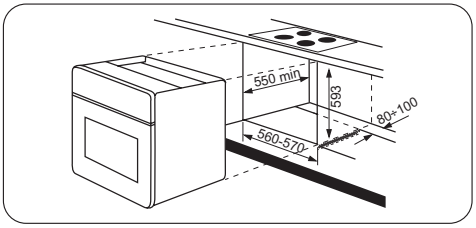
Encastrement

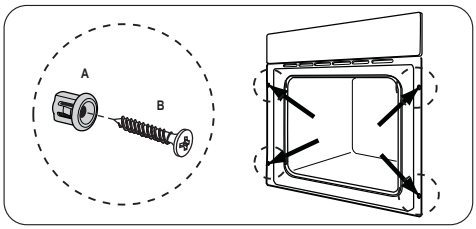
⚠ **Avertissement** L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Si vous ne contactez pas une personne qualifiée et compétente, les éventuels dommages ne seront pas couverts par la garantie.

- Avant d'encastrer l'appareil dans le meuble de cuisine, assurez-vous que les dimensions de la niche d'encastrement sont appropriées.
- Veillez à garantir une protection anti-chocs lors de l'installation.
- Conformément aux règlements en vigueur, toutes les pièces qui assurent la protection anti-chocs doivent être fixées de manière telle à empêcher leur retrait sans outils.
- Le courant passe dans certains composants du four. Fermez l'appareil avec le meuble et assurez-vous qu'il n'existe pas d'espace libre. Et ce pour vous éviter de toucher involontairement des composants dangereux et de recevoir une décharge électrique.
- L'appareil peut être placé avec sa paroi arrière et latérale posées contre des appareils ou des parois d'une hauteur supérieure. L'autre paroi latérale doit être placée contre des meubles ayant une hauteur identique à celle du four.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Par mesure de sécurité, vous devez uniquement associer des appareils du même fabricant.









Branchement électrique

⚠ **Avertissement** L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.

- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas ces consignes de sécurité.
- Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation sans fiche.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au Service Après-vente de votre magasin vendeur ou à un professionnel qualifié autorisé.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée selon les normes en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Assurez-vous que la prise murale est accessible après installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Retirez la fiche d'alimentation.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, par ex. un coupe-circuit automatique, un disjoncteur différentiel ou des fusibles.
- Les informations concernant le branchement électrique, la tension et la puissance totale figurent sur la plaque signalétique (veuillez vous reporter au chapitre "Description de l'appareil").

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Matériaux d'emballage

Tous les matériaux marqués par le symbole sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Mise au rebut de l'appareil

1. Débranchez l'appareil.
2. Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
3. Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Ceci pour empêcher que des enfants ne restent enfermés à l'intérieur de l'appareil. Ils pourraient s'asphyxier !

Inhalt

Sicherheitshinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 31
Vor der ersten Inbetriebnahme _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 32
Gerätebeschreibung _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 32
Täglicher Gebrauch _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 33
Praktische Tipps und Hinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 34
Kochtabellen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 35
Reinigung und Pflege _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 36
Was tun, wenn … _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 38
Gerät aufstellen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 39
Elektrischer Anschluss _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 39
Umwelttipps _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 40

Änderungen vorbehalten

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für einen Weiterverkauf des Gerätes oder eine späteren Umzug auf. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit den Bedienungs- und Sicherheitshinweisen gut vertraut sein.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) nicht im Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Die Anschlussleitungen dürfen nicht unter der heißen Backofen-Tür eingeklemmt werden.
- Bewahren Sie nach dem Garen keine feuchten Lebensmittel oder Gerichte in dem Gerät auf, um Beschädigungen der Emailbeschichtung zu verhindern.
- Versuchen Sie nicht, selbst Reparaturen auszuführen. Andernfalls besteht Unfallgefahr, und das Gerät könnte beschädigt werden. Wenden Sie sich bitte stets an Ihren Kundendienst.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glasbackofentür; dies könnte die Oberfläche zerkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

Hinweis zur Emailbeschichtung
Farbliche Veränderungen an der Emailbeschichtung des Backofens als Folge des Gebrauchs beeinträchtigen nicht die Eignung des Gerätes zur gewöhnlichen bzw. vertragsgemäßen Verwendung. Sie stellen daher keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist. Die zugänglichen Geräteteile können beim Betrieb sehr heiß werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Allgemeine Sicherheit

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Der Innenraum des Geräts wird bei der Benutzung sehr heiß. Seien Sie bitte vorsichtig und berühren Sie keines der Heizelemente! Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie sich daher nie direkt vor den Backofen, wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, und lassen Sie am Ende des Garvorgangs den Dampf und die Hitze entweichen.

Installation

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker repariert werden. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Einbaugeräte dürfen nur betrieben werden, wenn sie in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten eingebaut wurden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

⚠ **Warnung!** Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

ⓘ Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen am Backofen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Entfernen Sie das Typenschild nicht.

⚠ **Vorsicht!** Fassen Sie zum Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte an.

Erstes Reinigen

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.

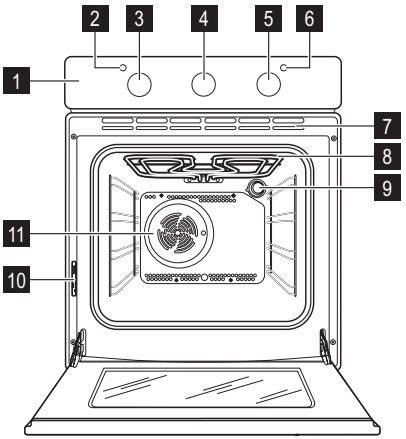
⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

Aufheizen

Stellen Sie eine Backofen-Funktion ein und wählen Sie die maximale Temperatur. Lassen Sie den leeren Backofen 45 Minuten lang in Betrieb, damit alle Rückstände im Innenraum vollständig verbrennen. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Während dieser Zeit kann es zu einer Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung.

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Temperaturkontrolllampe
3 Schalter Temperaturwahl
4 Einstellung Garzeitende
5 Schalter Backofen-Funktionen
6 Betriebs-Kontrolllampe
7 Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
8 Grill
9 Backofenlampe
10 Typenschild
11 Ventilator

Backofenzubehör

- Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten

- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen
- **Fettpfanne**

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Täglicher Gebrauch

Ein- und Ausschalten des Backofens

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter für die Temperaturwahl auf eine gewünschte Temperatur.
   Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.
   Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Backofentemperatur ansteigt.
3. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen und den Schalter für die Temperaturwahl auf die Position AUS, um den Backofen auszuschalten.

Einstellung Garzeitende

Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Backofenfunktion.

1. Stellen Sie die gewünschte Backofen-Funktion und Temperatur ein.
2. Drehen Sie den Schalter für die Einstellung des Garzeitendes bis zum Anschlag (siehe "Produktbeschreibung"). Drehen Sie ihn danach auf die gewünschte Zeitdauer.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und der Ofen schaltet sich aus.

Um den Ofen auf manuellen Betrieb umzustellen, drehen Sie den Schalter für die Einstellung des Garzeitendes auf .

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Geräteoberfläche zu kühlen. Wenn Sie das Gerät ausschalten, stoppt das Kühlgebläse.

Sicherheits-Thermostat

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
0	Position AUS	Das Gerät ist AUSGESCHALTET.
	Unterhitze	Die Hitze kommt ausschließlich vom Heizelement unten im Backofen. Zum Nachbacken von Kuchen mit krossen Böden.
	Pizza	Das untere Heizelement liefert direkte Hitze für Pizza-, Quiche- oder Pastetenböden, während das Gebläse die Luft um den Belag bzw. die Füllung zirkulieren lässt.
	Großflächengrill	Das gesamte Grillelement schaltet sich ein. Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen. Zum Toasten.
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Bei dieser Einstellung können Speisen mit der gleichen Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig braten bzw. braten und backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.

Backofenfunktion		Anwendung
	Ober- und Unterhitze	Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

Praktische Tipps und Hinweise

⚠ **Warnung!** Schließen Sie beim Braten oder Backen immer die Backofen-Tür, ebenso beim Grillen.

ⓘ Stellen Sie keine Backbleche, Töpfe usw. auf den Boden des Backofens, um Beschädigungen der Emailbeschichtung zu verhindern.

ⓘ Gehen Sie beim Entfernen oder Einsetzen des Zubehörs sorgsam vor, um die Emailbeschichtung des Ofens nicht zu beschädigen.

- Der Backofen hat vier Einsatzebenen. Zählen Sie die Einsatzebenen vom Boden aus.
- Sie können verschiedene Gerichte auf zwei Einsatzebenen gleichzeitig garen oder backen. Setzen Sie die Bleche auf die Einsatzebenen 1 und 3.
- Der Backofen besitzt ein spezielles Umluft- und Dampfsystem. Dieses System ermöglicht das Garen mit Dampf; es macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Die Gardauer und der Energieverbrauch werden dabei außerdem erheblich reduziert.
- Feuchtigkeit kann sich im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stellen Sie sich nie direkt vor den Backofen, wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen. Um Kondensation zu verringern, heizen Sie bitte den leeren Backofen immer 10 Minuten vor dem Beginn des Garens vor.
- Wischen Sie Kondenswassertropfen nach jeder Benutzung des Gerätes weg.

Kuchenbacken

- Die beste Temperatur zum Backen von Kuchen liegt zwischen 150 °C und 200 °C.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Backen etwa 10 Minuten vor.
- Öffnen Sie die Backofen-Tür nicht, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Werden zwei Backbleche gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einsatzebene frei gelassen werden.

Garen von Fleisch und Fisch

- Garen oder braten Sie kein Fleisch mit einem Gewicht unter 1 kg. Das Garen in zu kleinen Mengen trocknet das Fleisch aus.
- Braten Sie rotes Fleisch, das außen leicht gebräunt und innen saftig sein soll, bei höheren Temperaturen zwischen 200 °C und 250 °C.
- Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine Temperatur zwischen 150°C und 175°C.
- Verwenden Sie bitte zum Garen von sehr fetten Speisen die Fettpfanne, um den Backofen vor Spritzern zu schützen, die dauerhaft einbrennen könnten.
- Lassen Sie den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.
- Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um eine zu hohe Rauchbildung im Backofen beim Braten zu vermeiden. Um die Rauchbildung zu vermindern, empfiehlt es sich, immer wieder ein wenig Wasser dazuzugeben.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab.
Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und Backformen und Ihre persönlichen Rezepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

Kochtabellen

Gewicht (kg)	Speise	Backofenfunktion	Ebene	Backofen-temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
1	Schwein/Lamm		2	180	100-110
1	Kalb/Rind		2	190	70-100
1,2	Hähnchen/Kaninchen		2	200	70-80
1,5	Ente		1	160	120-150
3	Gans		1	160	150-200
4	Truthahn/Pute		1	180	210-240
1	Fisch		2	190	30-40
1	Gefüllte Paprika oder Tomaten/ Ofenkartoffeln		2	190	50-70
	Kuchen		2	160	45-55
1	Pasteten, Gedeckte Kuchen usw.		2	160	80-100
	Kleingebäck		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Weißbrot		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Grillen

Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten	
	Stück	g	Ebene	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Filet/Steaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Beefsteaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Bratwürste	8	/	3	250	12-15	10-12
Schweinekotelett	4	600	3	250	12-16	12-14
Hähnchen (in 2 Hälften)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spieße	4	/	3	250	10-15	10-12
Hähnchenbrust	4	400	3	250	12-15	12-14

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten	
	Stück	g	Ebene	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fischfilet	4	400	3	250	12-14	10-12
Getoastete Sandwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Toastbrote	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Pizza

Heizen Sie den leeren Backofen immer 10 Minuten lang vor.

GERICHT	Pizza-Funktion		Garzeit in Minuten	HINWEISE
	Ebene	Temp. (°C)		
Pizza, groß	1	200	15~25	Backblech
Pizza, klein	1	200	10~20	Backblech oder Rost
Brötchen	1	200	15~25	Backblech

Reinigung und Pflege

Warnung! Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen. Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist.

Warnung! Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler oder einem Hochdruckreiniger.

Vorsicht! Benutzen Sie keine ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel, scharfen Gegenstände, Fleckenentferner oder Scheuerschwämme.

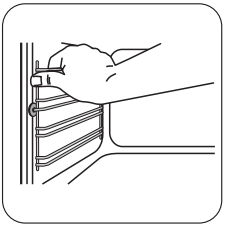
Warnung! Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Reinigungsschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden.

Vorsicht! Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie die Angaben des Herstellers.

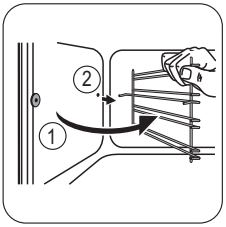
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihaftbeschichtung kann zerstört werden!

Einschubgitter

Abnehmen der Einschubgitter



❶ Ziehen Sie das Einschubgitter vorne von der Seitenwand weg.



❷ Ziehen Sie das Einschubgitter hinten von der Seitenwand weg und entnehmen Sie es.

Einsetzen der Einschubgitter

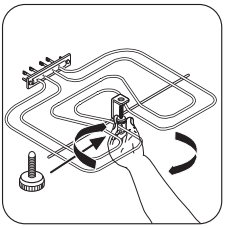
Führen Sie zum Einsetzen der Einschubgitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

ⓘ Die abgerundeten Enden der Einschubgitter müssen nach vorne zeigen!

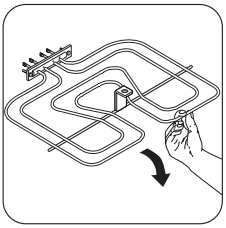
Backofendecke

Sie können das obere Heizelement herunterklappen, damit Sie die Backofendecke leichter reinigen können.

⚠ **Warnung!** Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement herunterklappen. Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.



❶ Lösen Sie die Schraube des Heizelements. Verwenden Sie beim ersten Mal einen Schraubendreher.



❷ Ziehen Sie das Heizelement vorsichtig nach unten.
Die Backofendecke kann jetzt gereinigt werden.

Reinigen Sie die Backofendecke mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.

Befestigen des Heizelements

1. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

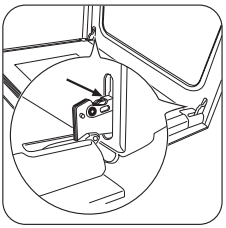
⚠ **Warnung!** Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement korrekt eingebaut ist und nicht herunterfallen kann.

Reinigung der Backofen-Tür

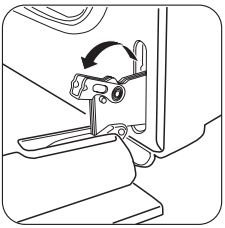
Bauen Sie die Backofen-Tür aus, bevor Sie mit ihrer Reinigung beginnen.

⚠ **Warnung!** Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben vor dem Reinigen ganz abgekühlt sind. Im anderen Fall besteht das Risiko, dass die Scheiben brechen.

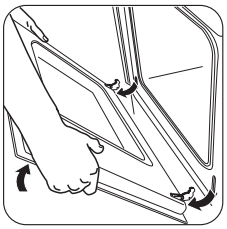
⚠ **Warnung!** Falls die Glasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt und die Scheibe kann brechen. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden. Wenden Sie sich für weitere Informationen bitte an Ihren Kundendienst.



❶ Klappen Sie die Backofen-Tür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



❷ Klappen Sie die Klemmhebel an den beiden Türscharnieren nach vorne.



❸ Schließen Sie die Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung (halbe Stellung). Ziehen Sie sie dann nach vorn aus der Halterung. Legen Sie die Backofen-Tür auf eine weiche, ebene Unterlage.

Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.
Setzen Sie nach der Reinigung die Backofen-Tür wieder ein. Führen Sie dazu die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Geräte aus Edelstahl oder Aluminium:
Reinigen Sie die Backofen-Tür nur mit einem nassen Schwamm. Trocknen Sie sie hinterher mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie nie Stahlwolle, ätzende Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Oberfläche des Backofens beschädigen können. Reinigen Sie die Bedienblende des Ofens ebenso vorsichtig.

Backofenlampe

Warnung! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Nehmen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten oder legen Sie den Schutzschalter um.

Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens, um die Backofenlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

Austauschen der Backofenlampe/Reinigen der Glasabdeckung

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzbeständige Backofenlampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Was tun, wenn …

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf	Der Backofen ist nicht eingeschaltet	Schalten Sie den Ofen ein (siehe Kapitel "Täglicher Gebrauch").
Der Backofen heizt nicht auf	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst	Kontrollieren Sie die Sicherung. Falls die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Backofenlampe funktioniert nicht	Die Backofenlampe ist defekt	Tauschen Sie die Backofenlampe aus
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Backofen nieder	Sie haben die Speisen zu lange im Backofen stehen lassen	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder Kundendienst.

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit man Ihnen schnell und korrekt helfen kann: Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild (siehe "Produktbeschreibung").

- Modellbezeichnung .....

- Produkt-Nummer (PNC) .....
- Serien-Nummer (S No.) .....

⚠ **Warnung!** Lassen Sie die Reparatur des Geräts von einem qualifizierten Elektriker oder einem Fachmann ausführen.

Wichtig! Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch des Kundendienstes oder Händlers eine Gebühr an.

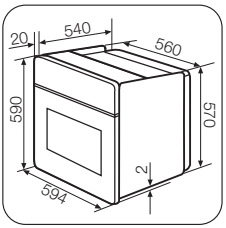
ⓘ **Hinweis für Geräte mit Metallfront:**
Wenn Sie die Tür während oder unmittelbar nach dem Back- oder Bratvorgang öffnen, kann das Türglas beschlagen.

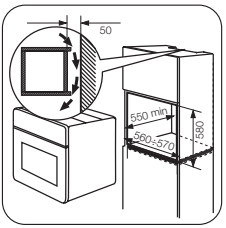
Gerät aufstellen

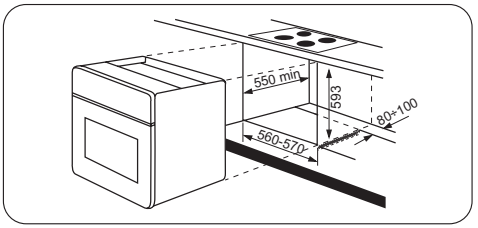
Einbau-Anweisungen

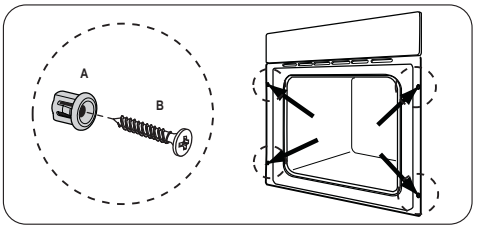
⚠ **Warnung!** Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden. Wenn Sie die Installation nicht durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen lassen und es zu Schäden kommt, entfällt der Garantieanspruch.

- Zur einwandfreien Funktion des eingebauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische passende Abmessungen haben.
- Stellen Sie für die Installation sicher, dass ein Berührungsschutz gegen Stromschlag vorhanden ist.
- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Einige Teile des Ofens sind spannungsführend. Das Gerät sollte mit dem Küchenmöbel bündig abschließen, stellen Sie sicher, dass kein Zwischenräume vorhanden sind. Dies verhindert das Risiko von Stromschlägen, denn so können Sie nicht versehentlich gefährliche Teile berühren.
- Das Gerät kann mit der Rückseite und mit einer der Seitewände neben höheren Geräten oder Wänden aufgestellt werden. Die andere Seite muss neben Möbeln oder Geräten mit gleicher Höhe platziert werden.
- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Sie dürfen aus Sicherheitsgründen nur mit Geräten des gleichen Herstellers kombiniert werden.









Elektrischer Anschluss

⚠ **Warnung!** Der elektrische Anschluss darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung folgender Sicherheitshinweise.
- Erden Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.

- Das Gerät wird mit Netzkabel, aber ohne Netzstecker geliefert.
- Elektrische Bauteile dürfen nur vom Kundendienst oder von einer kompetenten Fachkraft installiert oder ausgewechselt werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Andernfalls besteht Feuergefahr.
- Wählen Sie eine Steckdose, die auch nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Netzversorgung trennen möchten. Ziehen Sie immer den Netzstecker.
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen (z.B. LS-Schalter, Sicherungen).
- Angaben zur Spannung finden Sie auf dem Typenschild (siehe "Produktbeschreibung").

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterialien

Die Materialien mit dem Symbol sind wiederverwertbar. Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in geeigneten Recycling-Sammelbehältern.

Entsorgung des Gerätes

1. Trennen Sie den Netzstecker von der Netzversorgung.
2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
3. Entfernen Sie die Türverriegelung und entsorgen Sie sie. Dadurch verhindern Sie, dass sich Kinder im Gerät einsperren können. Es besteht Erstickungsgefahr.

Índice

Informações de segurança _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 41
Antes da primeira utilização _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 42
Descrição do produto _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 42
Utilização diária _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 43
Sugestões e conselhos úteis _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 44
Tabela de cozedura _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 44
Manutenção e limpeza _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 46
O que fazer se… _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 48
Instalação _ 48
Ligação eléctrica _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 49
Preocupações ambientais _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 49

Sujeito a alterações sem aviso prévio

Informações de segurança

Para a sua segurança e funcionamento correcto do aparelho, leia atentamente este manual antes da instalação e utilização. Guarde sempre estas instruções com o aparelho, mesmo que o desloque ou venda. Os utilizadores têm de ter um conhecimento total do funcionamento e das funcionalidades de seguranças do aparelho.

Utilização correcta

- Não abandone o aparelho durante o funcionamento.
- O aparelho destina-se exclusivamente a utilização doméstica.
- O aparelho não pode ser utilizado como uma superfície de trabalho ou superfície de armazenamento.
- Não coloque nem guarde líquidos inflamáveis, materiais altamente inflamáveis ou objectos fusíveis (por exemplo, película em plástico, plástico, alumínio) sobre ou perto do aparelho.
- Tenha cuidado ao ligar aparelhos eléctricos a tomadas na proximidade. Não permita que as fichas de ligação entrem em contacto ou fiquem presas por baixo da porta do forno quente.
- Não guarde pratos húmidos e alimentos no forno após terminar a confecção, uma vez que a humidade pode danificar o esmalte ou penetrar nas unidades.
- Não efectue reparações sozinho para evitar ferimentos e danos no aparelho. Contacte sempre o seu Centro de Assistência local.
- Não utilize raspadores abrasivos ou de metal pontiagudos para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.

Nota sobre o revestimento de esmalte
As alterações na cor do revestimento de esmalte do forno como resultado da utilização, não afectam a aptidão do aparelho para uma utilização normal e correcta. Por isso, não constituem um defeito ao abrigo da lei da garantia.

Segurança para crianças

- O aparelho só pode ser utilizado por adultos. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando este está em funcionamento. As partes alcançáveis podem ficar muito quentes durante a utilização. Existe risco de queimaduras.

Segurança geral

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou formação relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- O lado interior do aparelho fica muito quente durante a utilização. Tenha cuidado e não toque em quaisquer elementos de aquecimento. Existe risco de queimaduras.
- Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta do forno durante a confecção ou na extremidade da porta para permitir a libertação de qualquer vapor ou calor acumulado.

Instalação

- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue um aparelho danificado. Se necessário, contacte o fornecedor.

- Apenas um engenheiro de assistência autorizado pode reparar este aparelho. Utilize apenas peças sobresselentes originais.
- Os aparelhos encastráveis só podem ser utilizados após serem encastrados em unidades encastráveis adequadas e superfícies de trabalho que correspondem às normas.
- Não altere as especificações nem modifique este produto. Risco de ferimentos e danos no aparelho.

⚠ **Advertência** Cumpra cuidadosamente as instruções para as ligações eléctricas.

Antes da primeira utilização

ⓘ Retire todas as embalagens, no interior e exterior do forno, antes de utilizar o aparelho. Não retire a placa de características.

⚠ **Cuidado** Para abrir a porta do forno, segure sempre a pega no centro.

Limpeza inicial

- Remova todas as peças do aparelho.
- Limpe o aparelho antes da primeira utilização.

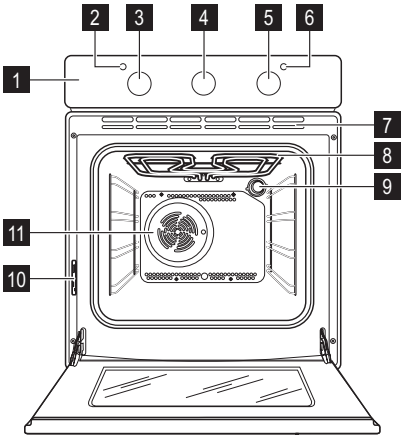
⚠ **Cuidado** Não utilize produtos de limpeza abrasivos! Isto pode danificar a superfície. Consulte o capítulo "Manutenção e Limpeza".

Pré-aquecimento

Defina uma função do forno e temperatura máxima e ligue o forno sem nada lá dentro durante 45 minutos, para queimar quaisquer resíduos da superfície interior. Os acessórios podem ficar mais quentes do que na utilização normal. Durante este período, pode sentir-se um odor. Isto é normal. Certifique-se de que a divisão está bem ventilada.

Descrição do produto

Apresentação geral



1 Painel de controlo
2 Indicador da temperatura
3 Botão de controlo da temperatura
4 Programador do fim da cozedura
5 Botão de controlo de funções do forno
6 Indicador de activação
7 Saídas de ar para a ventoinha de arrefecimento
8 Grill
9 Luz do forno
10 Placa de características
11 Ventoinha

Acessórios do forno

- **Grelha**
  Para tachos, formas e assadeiras.
- **Tabuleiro para pastelaria**
  Para bolos e bolachas.

• Tabuleiro para assar	Para cozer e assar ou para recolher a gordura.

Utilização diária

Ligar e Desligar o Forno

1. Rode o botão de controlo de funções do forno para a função desejada.
2. Rode o botão de controlo da temperatura para uma determinada temperatura.
   O indicador de potência acende-se com o forno em funcionamento.
   O indicador de temperatura acende-se quando a temperatura do forno aumenta.
3. Para desligar o forno, rode o botão de controlo de funções do forno e o botão de controlo da temperatura para a posição Off.

Programador do fim da cozedura

Use-o para definir a hora a que se deverá desligar uma determinada função do forno.

1. Defina uma função do forno e a temperatura.
2. Rode o botão de controlo do programador do fim da cozedura (consulte "Descrição do produto") até ao limite máximo. Depois disso, rode-o para o período de tempo desejado.
3. Depois de decorrido o tempo regulado, é emitido um sinal sonoro e o forno desliga-se.

Para definir o forno para o funcionamento manual, rode o botão de controlo do programador do fim da cozedura para ✋.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho começa a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pára.

Termóstato de segurança

Para evitar um sobreaquecimento perigoso (devido à utilização incorrecta do aparelho ou componentes com defeitos), o forno tem um termóstato de segurança, que interrompe a fonte de alimentação. O forno torna a ligar-se automaticamente, quando a temperatura desce.

Funções do forno

Função do forno		Utilização
0	Posição OFF	O aparelho está desligado.
	Resistência inferior	Aquece apenas a base do forno. Para cozer bolos com bases estaladiças.
	Pizza	A resistência inferior fornece um calor directo à base das pizzas, quiches ou tartes, enquanto que a ventoinha assegura a circulação do ar para cozer o recheio das pizzas ou tartes.
	Grill	A resistência do grill está ligada. Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades. Para fazer tostas.
	Grill interno	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos planos no centro do tabuleiro. Para fazer tostas.
	Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer os alimentos que requerem a mesma temperatura de cozedura, usando mais do que um tabuleiro, sem transferência de sabores.
	Cozedura convencional	Aquece a resistência superior e inferior. Para cozer e assar num único nível.

⚠ **Advertência** Feche sempre a porta do forno quando cozinha, mesmo quando grelha.

Não coloque tabuleiros, recipientes, etc. no fundo do forno, a fim de evitar danificar o esmalte do forno.

Tenha cuidado quando retira ou instala os acessórios para evitar danos no esmalte do forno.

- O forno tem quatro níveis de grelha. Conte os níveis de grelha a partir da parte inferior do forno.
- É possível confeccionar pratos diferentes em dois níveis ao mesmo tempo. Coloque as grelhas no nível 1 e 3.
- O forno é fornecido com um sistema especial que circula o ar e recicla constantemente o vapor. Este sistema permite confeccionar num ambiente com vapor e manter os alimentos fofos por dentro e estaladiços por fora. Reduz o tempo de confecção e o consumo de energia a um mínimo.
- A humidade pode condensar no interior do aparelho ou nas portas de vidro. Isto é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta do forno enquanto confecciona. Para reduzir a condensação, ligue o forno durante 10 minutos antes de confeccionar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.

Cozer bolos

- A melhor temperatura para cozer bolos é entre 150 °C e 200 °C.
- Pré-aqueça o forno durante aproximadamente 10 minutos antes de cozer.
- Não abra a porta do forno antes de se esgotarem 3/4 do tempo de confecção definido.
- Se utilizar dois tabuleiros ao mesmo tempo, deixe um nível vazio entre os tabuleiros.

Confeccionar carne e peixe

- Não confeccione carne com um peso inferior a 1 kg. Confeccionar quantidades demasiado pequenas torna a carne muito seca.
- Para manter a carne vermelha bem confeccionada no exterior e suculenta no interior, defina a temperatura entre 200 °C-250 °C.
- Para carne branca, aves e peixe, defina a temperatura entre 150°C-175°C.
- Utilize um tabuleiro de recolha para todos os alimentos gordurosos para evitar que o forno ganhe manchas permanentes,
- Deixe a carne durante aproximadamente 15 minutos antes de trinchar para que não fique seca.
- Para evitar demasiado fumo no forno durante o assado, acrescente alguma água no tabuleiro de recolha. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que secar.

Tempos de confecção

Os tempos de confecção dependem do tipo de alimentos, consistência e volume.
Inicialmente, controle o desempenho quando confecciona. Encontre as melhores definições (grau de cozedura, tempo de confecção, etc.) para os seus utensílios, receitas e quantidades quando utilizar este aparelho.

Tabela de cozedura

Peso (kg)	Alimentos	Função do forno	Nível	Temperatura do forno (°C)	Tempo de cozedura (min)
1	Porco/borrego		2	180	100-110
1	Vitela/Vaca		2	190	70-100
1,2	Frango/Coelho		2	200	70-80
1,5	Pato		1	160	120-150
3	Ganso		1	160	150-200
4	Peru		1	180	210-240

Peso (kg)	Alimentos	Função do forno	Nível	Temperatura do forno (°C)	Tempo de cozedura (min)
1	Peixe		2	190	30-40
1	Pimentos e tomates recheados/Batatas assadas		2	190	50-70
	Bolos instantâneos		2	160	45-55
1	Tartes		2	160	80-100
	Pastelaria pequena		3	140	25-35
2	Lasanha		2	180	45-60
1	Pão branco		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Grelhar

Aqueça previamente o forno vazio durante 10 minutos, antes de cozinhar.

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhar		Tempo de cozedura em minutos	
	Unidades	g	nível	Temp. (°C)	1.º lado	2.º lado
Bifes do lombo	4	800	3	250	12-15	12-14
Bifes de vaca	4	600	3	250	10-12	6-8
Salsichas	8	/	3	250	12-15	10-12
Costeletas de porco	4	600	3	250	12-16	12-14
Frango (cortado ao meio)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Espetadas	4	/	3	250	10-15	10-12
Peito de frango	4	400	3	250	12-15	12-14
Hambúrguer	6	600	3	250	20-30	
Filetes de peixe	4	400	3	250	12-14	10-12
Tostas	4-6	/	3	250	5-7	/
Torradas	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Pizza

Aqueça previamente o forno vazio durante 10 minutos, antes de cozinhar.

TIPO DE PRATO	Função Pizza		Tempo de cozedura em minutos	NOTAS
	Nível	temp.°C		
Pizza, grande	1	200	15~25	numa forma plana
Pizza, pequena	1	200	10~20	numa forma plana ou no tabuleiro do forno
Carcaças	1	200	15~25	numa forma plana

Manutenção e limpeza

⚠ **Advertência** Desligar o aparelho antes de o limpar. Certifique-se de que o aparelho está frio.

⚠ **Advertência** Não limpe o aparelho com uma máquina de limpeza a vapor ou de alta pressão.

⚠ **Cuidado** Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou agressivos, objectos afiados, produtos de remoção de manchas ou esponjas abrasivas.

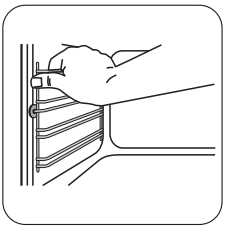
⚠ **Advertência** Não limpe a porta de vidro com produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal. A superfície resistente ao calor do vidro interior pode ser danificada.

⚠ **Cuidado** Se utilizar um spray de limpeza para fornos, siga as instruções do fabricante.

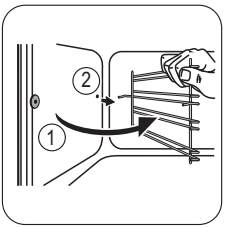
- Limpe a parte frontal do aparelho com um pano macio e água quente com produto de limpeza.
- Para limpar superfícies de metal, utilize um produto de limpeza convencional
- Limpe o interior do forno após cada utilização. Deste modo, é possível remover mais facilmente a sujidade e evitar que esta se queime.
- Limpe a sujidade incrustada com um produto de limpeza especial.
- Limpe todos os acessórios do forno (com um pano macio e água quente com produto de limpeza) após cada utilização e deixe-os secar.
- No caso de acessórios anti-aderentes, não os limpe com produtos de limpeza agressivos, objectos afiados ou na máquina de lavar loiça. Pode destruir o revestimento antiaderente!

Calhas de apoio da grelha/do tabuleiro

Remover as calhas de apoio da grelha/do tabuleiro



❶ Puxe a parte da frente da calha de apoio para fora da parede interior.



❷ Puxe a parte de trás da calha de apoio para fora da parede interior e remova-a.

Instalar as calhas de apoio da grelha/do tabuleiro

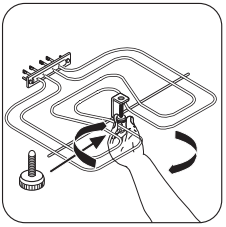
Instale as calhas de apoio na sequência inversa.

ⓘ As extremidades arredondadas das calhas de apoio das grelhas/dos tabuleiros têm de estar orientadas para a frente!

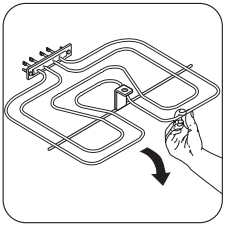
Tecto do forno

É possível retirar o elemento de aquecimento no tecto do forno para limpar facilmente o tecto do forno.

⚠ **Advertência** Antes de retirar o elemento de aquecimento, desligue o aparelho. Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe risco de queimaduras!



❶ Desaperte o parafuso que segura o elemento de aquecimento. Pela primeira vez, utilize uma chave de fendas.



❷ Puxe cuidadosamente o elemento de aquecimento para baixo.
O tecto do forno pode agora ser limpo.

Limpe o tecto do forno com um pano suave com água quente e solução de limpeza e deixe secar.

Instalar o elemento de aquecimento

1. Instale o elemento de aquecimento na sequência inversa.

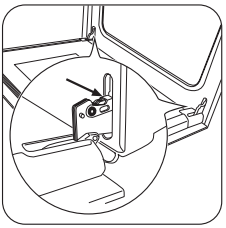
⚠ **Advertência** Certifique-se de que o elemento de aquecimento está bem instalado e de que não cai.

Limpeza da porta do forno

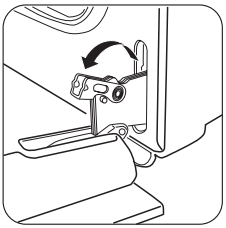
Antes de limpar a porta do forno, retire-a do forno.

⚠ **Advertência** Certifique-se de que os painéis de vidro estão frios, antes de limpar a porta de vidro. Existe o risco do vidro partir.

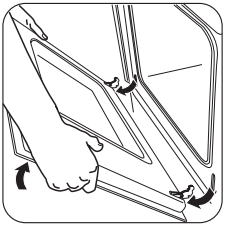
⚠ **Advertência** Quando os painéis do vidro da porta estão danificados ou têm arranhões, o vidro enfraquece e pode partir. Para evitar que isso aconteça, tem de substitui-los. Para mais instruções, contacte o seu Centro de Assistência local.



❶ Abra por completo a porta e segure as duas dobradiças da porta.



❷ Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



❸ Feche a porta do forno para a primeira posição de abertura (metade). De seguida, empurre para a frente e retire do alojamento. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano suave.

Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque-o cuidadosamente.
Quando o procedimento de limpeza está concluído, introduza a porta do forno. Para o fazer, execute os passos de forma inversa.

ⓘ **Aparelhos de aço inoxidável ou de alumínio:**
Limpe a porta do forno apenas com uma esponja húmida. Seque com um pano suave,
Não utilize palha-de-aço, materiais ácidos ou abrasivos, visto que podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de controlo do forno com as mesmas precauções.

Luz do forno

⚠ **Advertência** Existe o perigo de choque eléctrico!

Antes de mudar a luz do forno:

- Desligue o forno.
- Remova os fusíveis na caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

ⓘ Coloque um pano no fundo do forno para proteger a lâmpada e a cobertura de vidro.

Substituir a lâmpada lateral do forno/limpar a cobertura de vidro

1. Rode a cobertura de vidro no sentido contrário aos ponteiros do relógio para a retirar.
2. Limpe a cobertura de vidro.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada de forno resistente a uma temperatura de 300 °C.

4. Instale a cobertura de vidro.

O que fazer se…

Problema	Possível causa	Solução
O forno não aquece	O forno não está ligado	Ligue o forno (consulte o capítulo "Uso diário").
O forno não aquece	O fusível na caixa de fusíveis está desligado	Verifique o fusível. Se o fusível se desligar mais do que uma vez, consulte um electricista qualificado.
A lâmpada do forno não está a funcionar	A lâmpada do forno está fundida	Substitua a lâmpada do forno
O vapor e a condensação acumulam-se nos alimentos e na cavidade do forno	Deixou a travessa no forno durante demasiado tempo	Não deixe as travessas no forno durante mais de 15-20 minutos após o fim do processo de cozedura

Caso não consiga encontrar uma solução para o problema, consulte o seu fornecedor ou o Centro de Assistência local.

Estes dados são necessários para o ajudar de forma rápida e correcta. Estes dados estão disponíveis na placa de características (consulte "Descrição do produto")

- Descrição do modelo .....
- Número do produto (PNC) .....
- Número de série (S.N.) .....

⚠ **Advertência** Apenas electricistas devidamente qualificados ou técnicos competentes podem realizar reparações no aparelho.

Importante Se não operar correctamente o aparelho, a visita do Centro de Assistência ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia.

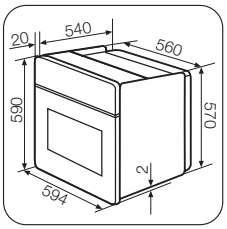
ⓘ **Conselhos para aparelhos com frente metálica:** Se abrir a porta durante ou imediatamente após o processo de cozedura ou assadura, pode formar-se vapor no vidro.

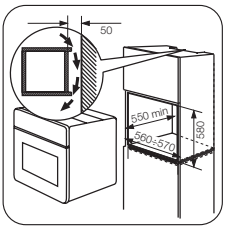
Instalação

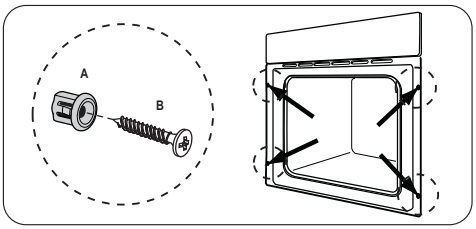
Instalação

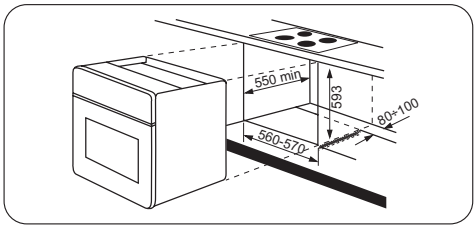
⚠ **Advertência** A instalação do aparelho tem de ser efectuada por um pessoa qualificada e competente. Se não contactar uma pessoa qualificada e competente, a garantia fica inválida em caso de danos.

- Antes instalar o aparelho encastrável no armário da cozinha, certifique-se de que as dimensões do nicho são adequadas.
- Certifique-se de que existe protecção anti-choques para a instalação.
- De acordo com as regulamentações em vigor, todas as peças que garantem uma protecção anti-choques têm de ser fixas de forma a não puderem ser retiradas sem ferramentas.
- Algumas peças do forno possuem corrente. Feche o aparelho com mobília e certifique-se de que não existem espaços livres. Evita choques eléctricos porque não consegue tocar acidentalmente nas peças perigosas.
- O aparelho pode ser colocado com a parte traseira e um lado perto dos aparelhos ou paredes mais altos. O outro lado tem de ser colocado na mobília com o mesmo peso.
- Os fornos encastráveis e as superfícies de confecção encastráveis estão equipados com sistemas de ligação especiais. Por razões de segurança, só pode combinar aparelhos do mesmo fabricante.









Ligação eléctrica

⚠ **Advertência** A instalação eléctrica tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada e competente.

- O fabricante não se responsabiliza se não cumprir as precauções de segurança.
- Ligue o aparelho à terra de acordo com as precauções de segurança.
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de alimentação na placa de características estão em conformidade com a tensão e alimentação da fonte de alimentação local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação sem ficha.
- Qualquer componente eléctrico tem de ser instalado ou substituído pelo técnico do Centro de Assistência ou pessoal de assistência qualificado.
- Utilize sempre uma tomada à prova de choques correctamente instalada.
- Não utilize fichas multi-vias, conectores e cabos de extensão. Existe um risco de incêndio.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação fica acessível após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Ligue o aparelho à alimentação eléctrica utilizando um dispositivo que permite desligar o aparelho a partir da alimentação eléctrica em todos os pólos com uma abertura de contacto, no mínimo de 3 mm, por exemplo, corte de protecção de linha automático, barras de fuga à terra ou fusível.
- A informação sobre a tensão é dada na placa de características (consulte "Descrição do produto").

Preocupações ambientais

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Materiais de embalagem

Os materiais com o símbolo ♺ são recicláveis. Elimine as embalagens em contentores de recolha adequados para reciclá-las.

Eliminação do aparelho

1. Desligue a ficha de alimentação da tomada de alimentação.
2. Corte o cabo de alimentação e elimine-o.
3. Elimine o trinco da porta. Isto evita que as crianças fiquem trancadas no interior do aparelho. Existe o risco de asfixia.

Índice de materias

Información sobre seguridad _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 51
Antes del primer uso _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 52
Descripción del producto _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 52
Uso diario _ 53
Consejos útiles _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 54
Tablas de cocción _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 54
Mantenimiento y limpieza _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 56
Qué hacer si… _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 58
Instalación _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 58
Conexión eléctrica _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 59
Aspectos medioambientales _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 59

Salvo modificaciones

Información sobre seguridad

Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez lea atentamente este manual. Conserve siempre estas instrucciones con el aparato, aunque lo cambie de lugar o lo venda. Los usuarios deben conocer a la perfección el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.

Uso correcto

- No deje nunca el aparato sin la debida vigilancia.
- Este aparato se ha diseñado para uso doméstico exclusivamente.
- No utilice el electrodoméstico como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- No coloque ni guarde líquidos inflamables, materiales altamente inflamables ni objetos que pueda fundirse (por ejemplo, plástico o papel transparente o de aluminio) encima o cerca del aparato.
- Tenga cuidado al conectar aparatos eléctricos en los enchufes situados cerca del electrodoméstico. No permita que los cables eléctricos entren en contacto con la puerta del horno caliente ni queden atrapados bajo ésta.
- No guarde platos ni alimentos calientes en el horno cuanto termine de cocinarlos, ya que el vapor puede dañar el esmalte y filtrarse en las unidades.
- Para evitar lesiones personales y daños al aparato, no intente repararlo por sus medios. Póngase siempre en contacto con el centro de servicio local.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de la puerta del horno si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

Nota sobre el revestimiento de esmalte
El cambio de color del esmalte del horno debido al uso no impide que el aparato funcione de forma correcta y normal. Tampoco se puede considerar un defecto que cubra la garantía.

Seguridad para niños

- Este aparato sólo debe ser utilizado por personas adultas. No descuide la supervisión de los niños ni permita que jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje alejado de los niños. Existe riesgo de asfixia.
- Mantenga a los niños alejados del aparato mientras esté funcionando. Las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento y pueden provocar quemaduras.

Normas generales de seguridad

- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con experiencia y conocimiento insuficientes, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o les instruya en el uso del electrodoméstico.
- El interior del aparato se calienta mucho durante el uso. Preste atención y no toque las resistencias. Pueden provocar quemaduras.
- Retírese siempre del horno cuando abra su puerta mientras cocina o cuando acabe a fin de eliminar las acumulaciones de vapor o calor.

Instalación

- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No conecte el aparato si observa algún daño. En caso necesario, póngase en contacto con el proveedor.

- Sólo un técnico de servicio autorizado puede reparar este aparato. Utilice piezas de repuesto originales exclusivamente.
- Los electrodomésticos empotrados sólo pueden utilizarse después de haberse montado en una unidad correspondiente y en una superficie de trabajo que cumpla las normativas.
- No cambie ni modifique las especificaciones de este producto en modo alguno. Podría sufrir lesiones personales o dañar el aparato.

⚠ **Advertencia** Siga cuidadosamente las instrucciones para realizar la conexión eléctrica.

Antes del primer uso

ⓘ Retire todo el material de embalaje del interior y el exterior del aparato antes de utilizarlo. No quite la placa de datos técnicos.

⚠ **Precaución** Para abrir la puerta del horno, agarre siempre la manilla por el centro.

Limpieza inicial

- Retire y limpie todas las piezas del aparato.
- Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez.

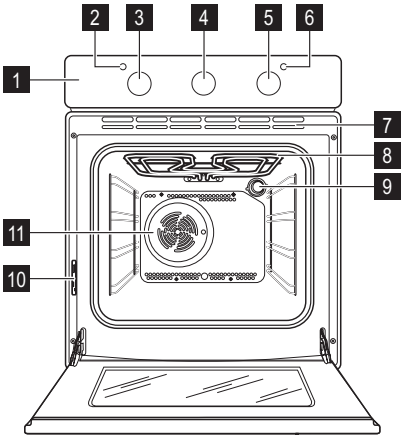
⚠ **Precaución** ¡No utilice productos abrasivos! Podría estropear la superficie. Consulte la sección "Cuidado y limpieza".

Precalentamiento

Programe cualquier función del horno a la temperatura máxima y hágalo funcionar vacío durante 45 minutos para quemar los residuos que pueda haber en la superficie de la cavidad. Los accesorios pueden calentarse más que durante el uso normal. Además, el horno puede despedir cierto olor durante este intervalo de tiempo. Es normal. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada.

Descripción del producto

Descripción general



1 Panel de mandos
2 Indicador de la temperatura
3 Mando selector de temperatura
4 Programador de fin de cocción
5 Mando selector de las funciones del horno
6 Indicador de funcionamiento
7 Salidas de aire del ventilador de refrigeración
8 Grill
9 Lámpara del horno
10 Placa de datos técnicos
11 Ventilador

Accesorios del horno

- **Parrilla**
  Para recipientes, moldes de pastelería y asados.
- **Bandeja para pastelería plana**
  Para pasteles y galletas de pastaflora.

• Bandeja de horno honda	Para hornear y asar y como recoge grasas.

Uso diario

Procedimiento para encender y apagar el horno

1. Gire el mando de las funciones del horno hasta una función.
2. Gire el mando de temperatura hasta una temperatura. El indicador de funcionamiento se enciende cuando el horno está funcionando.
   El indicador de temperatura se enciende cuando la temperatura del horno aumenta.
3. Para apagar el horno, gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura hasta la posición de apagado.

Programador de fin de cocción

Se utiliza para programar el tiempo de desconexión de una función del horno.

1. Programe una función y la temperatura.
2. Gire el mando del programador de fin de cocción (consulte "Descripción del producto") al máximo. Después gírelo hasta el intervalo de tiempo que desee.
3. Cuando transcurre el intervalo de tiempo, suena una señal y el horno se apaga.

Para ajustar el horno en funcionamiento manual, gire el mando del programador de fin de cocción hasta .

Ventilador de refrigeración

Cuando el horno está funcionando, el ventilador se enciende automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si apaga el aparato, el ventilador de refrigeración se para.

Termostato de seguridad

Para evitar que se produzca un calentamiento excesivo peligroso (debido al uso incorrecto del aparato o a un componente defectuoso), el horno cuenta con un termostato de seguridad que interrumpe el suministro de energía eléctrica. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

Funciones del horno

Función del horno		Uso
0	Apagado	El horno está apagado.
	Resistencia inferior	El calor procede de la parte inferior del horno solamente. Para hornear pasteles con base tostada o crujiente.
	Pizza	La resistencia de la parte inferior dirige el calor directamente hacia la base de la pizza, quiche o pastel, mientras que el ventilador hace circular el aire para cocinar los ingredientes.
	Grill máximo	El grill funciona a la potencia máxima. Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco grosor y preparar tostadas.
	Grill interno	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco grosor en el centro de la bandeja y preparar tostadas.
	Cocción con aire caliente	Para asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Cocción convencional	El calor procede de las resistencias superior e inferior. Para hornear y asar en un nivel.

⚠ **Advertencia** Cierre siempre la puerta del horno cuando cocine, incluso cuando utilice el grill.

ⓘ Para evitar que el esmalte del horno se deteriore, no coloque bandejas, ollas, etc. en la base.

ⓘ Tenga cuidado para no dañar el esmalte del horno cuando saque o introduzca los accesorios.

- El horno tiene cuatro niveles. Los niveles se cuentan desde la base del horno.
- Es posible cocinar platos diferentes al mismo tiempo en dos niveles. Coloque las bandejas en los niveles 1 y 3.
- El horno dispone de un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Este sistema permite cocinar en un entorno con vapor y mantiene los alimentos blandos por dentro y crujientes por fuera. Además, reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede condensarse en el aparato o en las puertas de cristal. Es normal. Retírese siempre del horno cuando abra su puerta mientras cocina. Para reducir la condensación, haga funcionar el horno durante 10 minutos antes de cocinar.
- Elimine el vapor cada vez que use el aparato.

Preparación de pasteles

- La temperatura óptima para hornear pasteles es de entre 150 °C y 200 °C.
- Precaliente el horno durante aproximadamente 10 minutos.
- No abra la puerta del horno antes de que hayan transcurrido las ¾ partes del tiempo de cocción programado.
- Si utiliza dos bandejas a la vez, deje un nivel vacío entre ellas.

Preparación de carne y pescado

- No cocine carne que pese menos de 1 kg. La carne queda demasiado seca si se prepara en pequeñas cantidades.
- Para que la carne roja quede bien cocida por fuera y jugosa por dentro, utilice una temperatura de entre 200 °C y 250 °C.
- La carne blanca, las aves y el pescado requieren una temperatura de entre 150°C y 175°C.
- Con alimentos muy grasos, utilice una bandeja de goteo para evitar manchas permanentes en el horno.
- Deje reposar la carne durante unos 15 minutos antes de trincharla para que el jugo no gotee.
- Para evitar que se forme mucho vapor en el horno mientras asa los alimentos, añada un poco de agua en la bandeja de goteo. Si no quiere que el vapor se condense, añada agua cada vez que se evapore.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo, grosor y volumen de los alimentos.
Al principio hay que vigilar el proceso de cocción hasta que se encuentran los mejores ajustes (temperatura, tiempo, etc.) en función de los recipientes, las recetas y las cantidades que se utilizan.

Tablas de cocción

Peso (kg)	Alimento	Función del horno	Nivel	Temperatura del horno (°C)	Tiempo de cocción (min)
1	Cerdo / cordero		2	180	100-110
1	Ternera / res		2	190	70-100
1,2	Pollo / conejo		2	200	70-80
1,5	Pato		1	160	120-150
3	Ganso		1	160	150-200

Peso (kg)	Alimento	Función del horno	Nivel	Temperatura del horno (°C)	Tiempo de cocción (min)
4	Pavo		1	180	210-240
1	Pescado		2	190	30-40
1	Tomates o pimientos rellenos / patatas asadas		2	190	50-70
	Mezcla instantánea para pasteles		2	160	45-55
1	Empanadas		2	160	80-100
	Bollería		3	140	25-35
2	Lasaña		2	180	45-60
1	Pan blanco		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Asado a la parrilla

Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Asado a la parrilla		Tiempo de cocción en minutos	
	Piezas	g	Nivel	Temp. (°C)	Primer lado	Segundo lado
Solomillo	4	800	3	250	12-15	12-14
Filetes de ternera	4	600	3	250	10-12	6-8
Salchichas	8	/	3	250	12-15	10-12
Chuletas de cerdo	4	600	3	250	12-16	12-14
Pollo (cortado en 2)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochetas	4	/	3	250	10-15	10-12
Pechugas de pollo	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburguesa	6	600	3	250	20-30	
Filete de pescado	4	400	3	250	12-14	10-12
Sándwiches tostados	4-6	/	3	250	5-7	/
Tostadas	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Pizza

Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALIMENTO	Función Pizza		Tiempo de cocción en minutos	NOTAS
	Nivel	temp.°C		
Pizza, grande	1	200	15~25	en bandeja plana
Pizza, pequeña	1	200	10~20	en bandeja plana o parrilla
Panecillos	1	200	15~25	en bandeja plana

Mantenimiento y limpieza

⚠ **Advertencia** Apague el aparato antes de limpiarlo. Asegúrese de que el aparato se ha enfriado.

⚠ **Advertencia** No utilice sistemas de limpieza con vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

⚠ **Precaución** No utilice limpiadores corrosivos o que rayen, objetos afilados, quitamanchas y estropajos abrasivos.

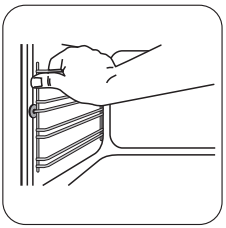
⚠ **Advertencia** No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal. Podría dañar la superficie resistente al calor del cristal interior.

⚠ **Precaución** Si utiliza un producto en aerosol para el horno, consulte las instrucciones del fabricante.

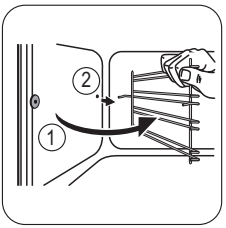
- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave, agua templada y un producto de limpieza.
- Para limpiar las superficies de metal, utilice un producto de limpieza.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La suciedad se elimina con más facilidad y los residuos quemados no se pegan.
- Utilice un producto especial para horno para eliminar la suciedad difícil.
- Limpie todos los accesorios del horno (con un paño suave, agua templada y un producto de limpieza) después de cada uso y deje que se sequen.
- No utilice productos agresivos, objetos afilados ni el lavavajillas para limpiar los accesorios antiadherentes. Puede arruinar el revestimiento antiadherente.

Carriles de apoyo

Extracción de los carriles de apoyo



❶ Separe la parte anterior del carril de apoyo de la pared lateral.



❷ Separe la parte posterior del carril de apoyo de la pared lateral y quítelo.

Instalación de los carriles de apoyo

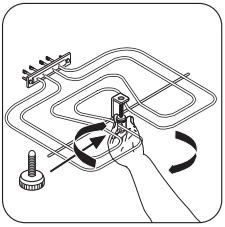
Para instalar los carriles de apoyo, repita el procedimiento anterior en orden inverso.

ⓘ Los extremos redondeados de los carriles de apoyo deben apuntar hacia delante.

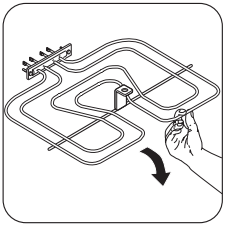
Techo del horno

Puede abatir la resistencia del techo del horno para que resulte más fácil limpiar el techo.

⚠ **Advertencia** Antes de quitar la resistencia, apague el aparato. Asegúrese de que el aparato se ha enfriado. Existe el riesgo de sufrir quemaduras.



❶ Afloje el tornillo que sujeta la resistencia. Para esto puede utilizar un destornillador.



❷ Baje con cuidado la resistencia.
Ya se puede limpiar el techo del horno.

Utilice un paño suave, agua templada y un producto de limpieza para limpiar el techo del horno y deje que se seque.

Instalación de la resistencia

1. Repita el procedimiento anterior en orden inverso.

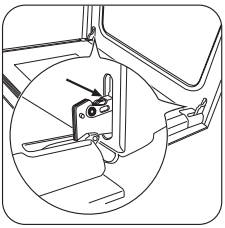
⚠ **Advertencia** Compruebe que la resistencia está correctamente instalada y que no se cae.

Limpieza de la puerta del horno

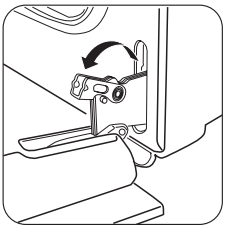
Antes de limpiar la puerta del horno, desmóntela.

⚠ **Advertencia** Asegúrese de que los paneles de cristal se han enfriado antes de limpiar la puerta. El cristal podría agrietarse.

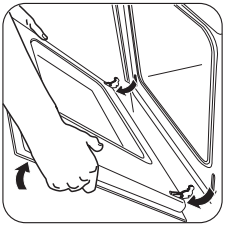
⚠ **Advertencia** Los paneles de cristal de la puerta dañados o agrietados son frágiles y pueden romperse. Para evitar que se rompan debe cambiarlos. Si quiere obtener más instrucciones, póngase en contacto con el centro de servicio local.



❶ Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



❷ Levante y gire las palancas que hay en ambas bisagras.



❸ Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (entreabierta). A continuación, tire de la puerta hacia delante para desencajarla. Coloque la puerta sobre una superficie estable que ha protegido con un paño suave.

Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Séquelo con cuidado.
Cuando termine de limpiar la puerta, vuelva a instalarla. Para esto, realice los pasos en orden inverso.

ⓘ **Aparatos de acero inoxidable o aluminio:**
Utilice solamente una esponja húmeda para limpiar la puerta del horno. Séquela con un paño suave.
No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Adopte las mismas precauciones para limpiar el panel de mandos del horno.

Bombilla del horno

⚠ **Advertencia** ¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el horno.
- Quite los fusibles de la caja o apague el interruptor.

ⓘ Ponga un trapo en la base del horno para proteger la luz y la tapa de cristal.

Cambio de la luz del horno/limpieza de la tapa de cristal

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda y retírela.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla del horno por otra que resista temperaturas de 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

Qué hacer si…

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se calienta	El horno no está conectado	Encienda el horno (consulte la sección "Uso diario")
El horno no se calienta	Ha saltado el fusible de la caja	Revise el fusible. Si el fusible salta varias veces, consulte a un electricista.
La lámpara del horno no funciona	La lámpara es defectuosa	Cambie la lámpara del horno
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad	Ha dejado el plato en el horno demasiado tiempo	No deje los alimentos más de 15 o 20 minutos en el horno después de cocinarlos

Si no logra solucionar el problema, consulte al distribuidor o al servicio técnico.

Estos datos son necesarios para poder ayudarle de manera rápida y correcta. Los datos se encuentran disponibles en la placa de datos técnicos (consulte "Descripción del producto").

- Denominación del modelo .....
- Número del producto ("PNC") .....
- Número de serie (S.N.) .....

⚠ **Advertencia** Permita que un electricista homologado o una persona competente reparen el aparato.

Importante Si el aparato se ha utilizado de forma incorrecta, se facturará la visita del servicio técnico o del distribuidor, incluso en el caso de que electrodoméstico se encuentre aún en garantía.

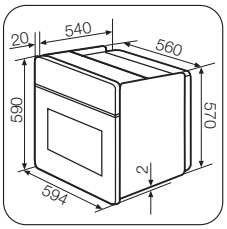
ⓘ **Consejos para aparatos con frontal metálico:** Si abre la puerta del horno mientras está cocinando o inmediatamente después de terminar, puede aparecer vapor en el cristal.

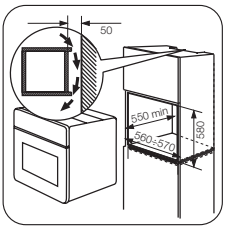
Instalación

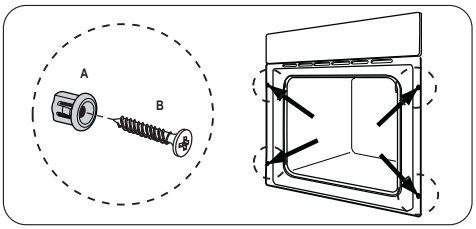
Empotrado

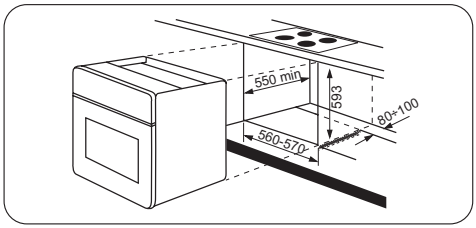
⚠ **Advertencia** Deje la instalación en manos de un profesional cualificado y homologado. Si no utiliza los servicios de un profesional competente y se ocasiona algún daño en el aparato, la garantía no tendrá validez.

- Antes de instalar el aparato en el mueble de cocina, asegúrese de que el hueco tiene las dimensiones correctas.
- Cerciórese de que existe una protección contra descargas eléctricas en la instalación.
- De acuerdo con las normas en vigor, todas las piezas que aseguran la protección contra descargas eléctricas se deben fijar de forma que no se puedan aflojar sin utilizar herramientas.
- Algunas piezas del horno dan corriente. Aísle el aparato con muebles y asegúrese de que no quedan espacios libres. Esto evita las descargas eléctricas porque impide tocar accidentalmente las piezas peligrosas.
- El aparato se puede instalar con la parte posterior y uno de los laterales cerca de aparatos o paredes más altos. El mueble situado en el otro lateral del aparato debe ser de la misma altura.
- Los hornos y placas de cocción empotrados disponen de sistemas de conexión especiales. Por seguridad, sólo debe combinar aparatos del mismo fabricante.









Conexión eléctrica

⚠ **Advertencia** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado y homologado.

- El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se hace siguiendo estas precauciones de seguridad.
- Conecte el aparato a tierra siguiendo las precauciones de seguridad.
- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato.
- El aparato se suministra con cable eléctrico sin enchufe.
- Cualquier sustitución o reparación de los componentes eléctricos debe dejarse en manos del personal del servicio técnico o de un profesional cualificado.
- Utilice siempre una toma de corriente con aislamiento de conexión a tierra.
- No utilice enchufes o conectores múltiples ni cables prolongadores. Existe riesgo de incendio.
- Asegúrese de que el enchufe de red quede accesible una vez instalado el aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable eléctrico. Tire siempre del enchufe.
- El electrodoméstico debe conectarse a la corriente eléctrica con un dispositivo que permita desconectarlo en caso necesario, y cuyos polos tengan una abertura mínima entre contactos de 3 mm; por ejemplo, dispositivos de corte de línea automático, disyuntor de fugas a tierra o fusibles.
- En la placa de datos técnicos se proporciona información sobre la tensión (consulte "Descripción del producto").

Aspectos medioambientales

El símbolo que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener

información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo ♺ son reciclables. Deshágase de los materiales de embalaje en los contenedores de reciclado instalados al efecto.

Eliminación del aparato

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Corte el cable y el enchufe y deséchelos.
3. Retire el cierre de la puerta. Así evitará que los niños se queden atrapados en el interior del aparato. Existe riesgo de asfixia.

Benötigen Sie Zubehör, Verbrauchsmaterial und Ersatzteile? Dann besuchen Sie bitte unseren Onlineshop unter:
www.zanussi.de

Voor het on-line bestellen van accessoires, consumables en onderdelen gaat u naar de 'webwinkel' op:
www.zanussi.nl

Para comprar acessórios e consumiveis na nossa loja web, por favor, visite:
www.zanussi.pt

Para comprar accesorios, consumibles y recambios en nuestra tienda online, por favor visite nuestro site:
www.zanussi.es

397146001-A-102009

MEGAKEUZE

Nederlands winkelplatform

Bedankt voor het bekijken van deze handleiding.

Voor meer informatie, ga naar www.megakeuze.nl